

Produktmerkmale

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner		
Modell	SAP -Code	00002053
SPT 60 GLS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



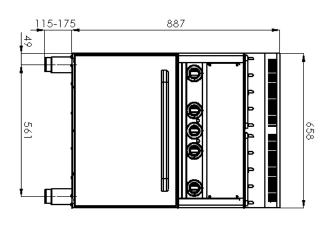
- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 4,5
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 4,5
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 4,5
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 4,5
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): Heißluft
- Schutz der Kontrollen: IPX4
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

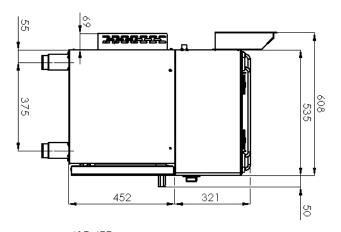
SAP -Code	00002053	Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	4,5
Netzbreite [MM]	658	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	4,5
Nettentiefe [MM]	609	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	4,5
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	4,5
Nettogewicht / kg]	65.00	Art des internen Teils des Geräts 1 (z.B. Ofen)	elektrisch
Power Electric [KW]	3.130	Art des internen Teils des Geräts 2 (z.B. Ofen)	Heißluft
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Breite des internen Teils [MM]	548
Stromgas [KW]	18.000	Tiefe des internen Teils [MM]	360
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	Höhe des inneren Teils [MM]	338
Anzahl der Zonen	4		

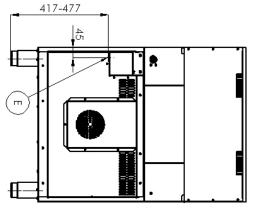


Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner		
Modell	SAP -Code	00002053
SPT 60 GLS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde









Produkt Vorteile

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner		
Modell	SAP -Code	00002053
SPT 60 GLS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1

Zentrierte Hochleistungsbrenner

hohe Leistung und Effizienz Messing entfernbare Brenner lange Lebensdauer zerlegbar

- Energieeinsparung (perfekte Verbrennung)
- Sparen Sie Zeit, um Mahlzeiten zuzubereiten
- Einfache Wartung / Reinigung

2

Hygienische Präparate der oberen Platte

Abwesenheit von scharfen Ecken und Kanten (potenzielle Orte, an denen Schmutz haftbart werden kann) glatte Übergänge

- Einfache schnelle Reinigung

3

Heißer Air -Ofen

Heiß -Luft Backen hohe Kapazität und Variabilität Nationärin

- Geeignet für Fleisch, Fisch, gebackene Nudeln, weißes Fleisch, süßes Gebäck
- langes Leben
- Einfache Reinigung

4

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- größere Arbeitssicherheit für das Personal

5

Nationärin

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 304 Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung und Wartung von Geräten

6

Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter Es gibt keine unnötige Gasleckage lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

Abnehmbare Badewanne unter den Brennern
Die zerlegte Topplatte auch ohne Werkzeuge

- einfacher zu reinigen
- Möglichkeit zum Waschen in der Spülmaschine
- Einfacherer Service

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com



technische Parameter

Herd kombiniert mit Heißlu	ıft-Backofen GN 1/1 - 4x Brei	nner
Modell	SAP -Code	00002053
SPT 60 GLS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
1. SAP -Code: 00002053		15. Art des Gas: Erdgas, Propan Butan
2. Netzbreite [MM]: 658		16. Schutz der Kontrollen: IPX4
3. Nettentiefe [MM]: 609		17. Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
4. Nettohöhe [MM]:		18. Indikatoren: Betrieb und Heizen der Backröhre
5. Nettogewicht / kg]: 65.00		19. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
6. Bruttobreite [MM]: 705		20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 0.80
7. Grobtiefe [MM]: 725		21. Anzahl der Zonen:
8. Bruttohöhe [MM]: 1120		22. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 4,5
9. Bruttogewicht [kg]: 72.00		23. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 4,5
10. Gerätetyp: Kombiniertes Gerät		24. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 4,5
11. Konstruktionstyp des Ger mit Unterbau	äts:	25. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 4,5
12. Power Electric [KW]: 3.130		26. Anzahl der Stromkontrollstadien:
13. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz		27. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 360
14. Stromgas [KW]:		28. Verstellbare Füße:

Ja

18.000



technische Parameter

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner		
Modell	SAP -Code	00002053
SPT 60 GLS	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
29. Anzahl der Brenner/heißen Teller:		35. Tiefe des internen Teils [MM]: 360
30. Art der Gaskochzonen: Messingbrenner		36. Höhe des inneren Teils [MM]: 338
31. Ofentyp: elektrisch mit Heißluft		37. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]: 300
32. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch		38. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]: 50
33. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): Heißluft		39. Anschluss an ein Kugelventil:
34. Breite des internen Teils [MM]: 548		40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,75

e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com