

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Backofen manuell 3x GN 2/1 - 12 kW

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008900
EPP 03	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



- Anzahl der GN / en: 0
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/1
- GN -Gerätetiefe: 0
- Steuertyp: mechanisch
- Feuchtigkeitskontrolle: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Nein

<b>SAP -Code</b>	00008900	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	950	<b>Gasleistungsaufnahme [KW]</b>	0.000
<b>Nettentiefe [MM]</b>	903	<b>Anzahl der GN / en</b>	0
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1647	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 2/1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	156.40	<b>GN -Gerätetiefe</b>	0
<b>Power Electric [KW]</b>	12.000	<b>Steuertyp</b>	mechanisch

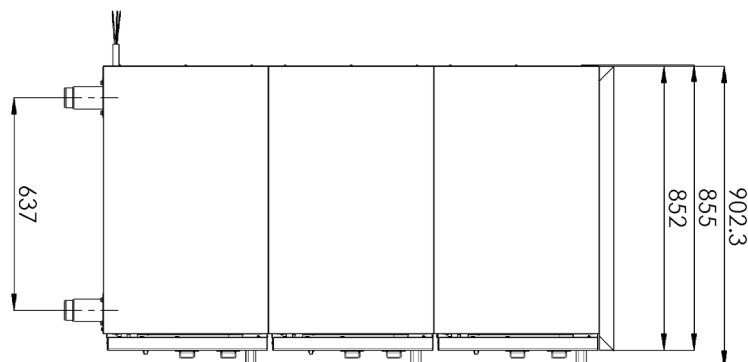
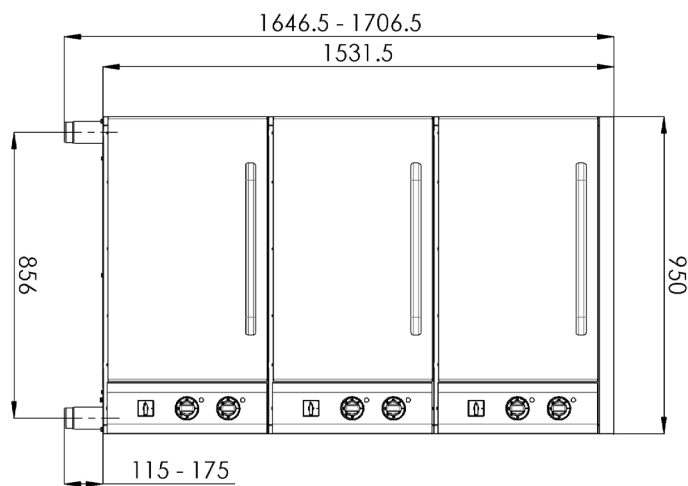
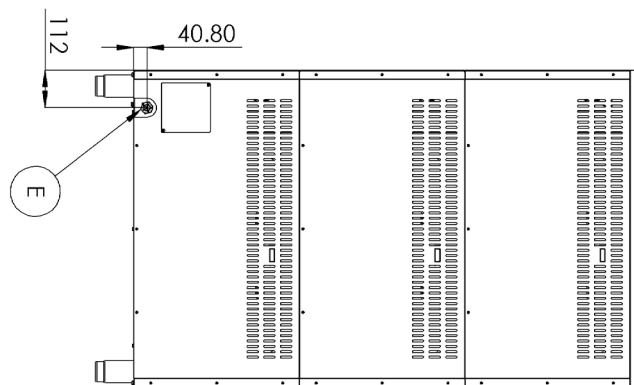
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Backofen manuell 3x GN 2/1 - 12 kW

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008900
EPP 03	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



### Backofen manuell 3x GN 2/1 - 12 kW

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008900
EPP 03	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

1

#### **Nationrese**

runde Konstruktion mit Edelstahl, abgerundeten Kanten

- Einfache Reinigung, hoher hygienischer Standard, langes Leben

2

#### **Manuelle Bedienelemente**

Werte einstellen mithilfe von Drehschaltflächen

- Backen
- Einfacher Betrieb auch für technisch nicht-downnum

3

#### **Unabhängige Regulierung**

Separate Kontrolle der oberen und unteren Heizelemente

- Die Möglichkeit des Backens von oben, von unten oder von beiden Seiten gleichzeitig

4

#### **Zwei Arten von Stromeingaben**

Auswahl aus zwei Leistungseingängen, ohne dass ein Zuschlag erforderlich ist

- Es besteht keine Notwendigkeit, die lokale EI zu ändern. Scheidung

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Backofen manuell 3x GN 2/1 - 12 kW

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008900
EPP 03	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00008900

**2. Netzbreite [MM]:**

950

**3. Nettentiefe [MM]:**

903

**4. Nettohöhe [MM]:**

1647

**5. Nettogewicht / kg:**

156.40

**6. Bruttobreite [MM]:**

1015

**7. Grobtiefe [MM]:**

975

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1822

**9. Bruttogewicht [kg]:**

171.90

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

12.000

**12. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Gasleistungsaufnahme [KW]:**

0.000

**14. Material:**

Edelstahl

**15. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**16. Breite des internen Teils [MM]:**

0

**17. Tiefe des internen Teils [MM]:**

0

**18. Höhe des inneren Teils [MM]:**

0

**19. Verstellbare Füße:**

Nein

**20. Feuchtigkeitskontrolle:**

Nein

**21. Verfügbarkeit stapeln:**

Nein

**22. Steuertyp:**

mechanisch

**23. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Nein

**24. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Nein

**25. Hohlraummaterial und Form:**

AlSI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

**26. Reversibler Lüfter:**

Nein

**27. Sustaince Box:**

Nein

**28. Sonde:**

Nein

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Backofen manuell 3x GN 2/1 - 12 kW

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00008900
EPP 03	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**29. Fernbedienung:**

Nein

**39. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

0

**30. Räucherfunktion:**

Nein

**40. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

0

**31. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**

Nein

**41. Geräteheiztyp:**

statisches Backen

**32. Anzahl der Brenner/heißen Teller:**

0

**42. Anzahl der GN / en:**

0

**33. Anzahl der Fans:**

0

**43. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 2/1

**34. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:**

0

**44. GN -Gerätetiefe:**

0

**35. Anzahl der Programme:**

0

**45. Lebensmittelregeneration:**

Nein

**36. USB-Anschluss:**

Nein

**46. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:**

4

**37. Anzahl der voreingestellten Programme:**

0

**47. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**38. Anzahl der Rezeptschritte:**

0

**48. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"