Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00014655
SPLT 70/80-11 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde



- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): Heißluft
- Schutz der Kontrollen: IP24
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

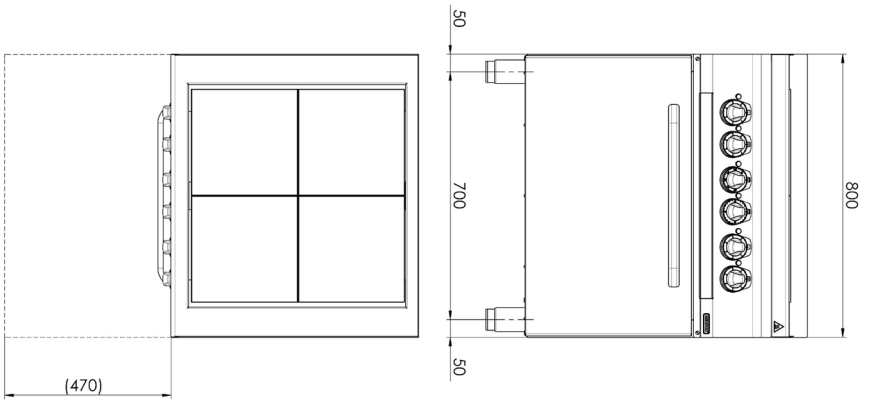
SAP -Code	00014655	**Nettogewicht / kg]**	119.60
Netzbreite [MM]	800	**Power Electric [KW]**	13.130
Nettentiefe [MM]	700	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Nettohöhe [MM]	910	**Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)**	Heißluft

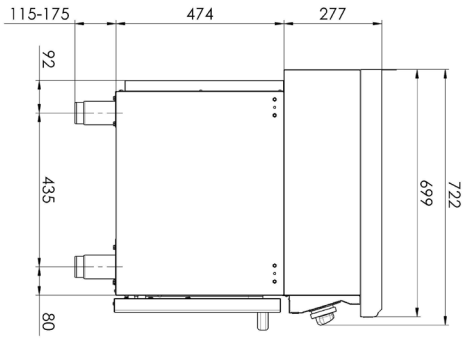
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

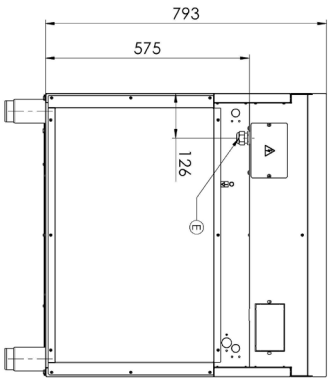
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00014655
SPLT 70/80-11 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde







RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00014655
SPLT 70/80-11 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1

Quadrat

Schnelles Aufheizen
Effektives Kochen auf einer großen quadratischen Fläche

- Sparen Sie Zeit bei der Zubereitung von Mahlzeiten
- Dank eines großen Tellenteils leicht zu bedienen

2

Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds

Längere Lebensdauer der Kochfelder

3

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

4

Nationärin

langes Leben
Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- höhere Korrosionsresistenz

5

Hygienische Präparate der oberen Platte

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

- Einfache schnelle Reinigung

6

Ein heißer Luftofen mit vier Rostpositionen

Heiß -Luft Backen
hohe Kapazität und Variabilität
Nationärin

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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00014655
SPLT 70/80-11 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1. **SAP -Code:**
   00014655
2. **Netzbreite [MM]:**
   800
3. **Nettentiefe [MM]:**
   700
4. **Nettohöhe [MM]:**
   910
5. **Nettogewicht / kg]:**
   119.60
6. **Bruttobreite [MM]:**
   840
7. **Grobtiefe [MM]:**
   800
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   975
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   132.20
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    stationär
12. **Power Electric [KW]:**
    13.130
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IP24
15. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
16. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
17. **Indikatoren:**
    Betriebsanzeige
18. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
19. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
20. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    1.50
21. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    300
22. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
23. **Anzahl der Stromkontrollstadien:**
    6
24. **Service -Zugänglichkeit:**
    von durch Abnehmen des Frontpaneels
25. **Verstellbare Füße:**
    Ja
26. **Anzahl der Brenner/heißen Teller:**
    4
27. **Art der Gaskochzonen:**
    Grillplatte
28. **Art der elektrischen Kochzonen:**
    quadratisch

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00014655
SPLT 70/80-11 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

29. Ofentyp:
elektrisch mit Heißluft

30. Ofs Power Electric [KW]:
3.13

31. Ofengröße:
GN 1/1

32. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen):
Heißluft

33. Dichtung:
Ja

34. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]:
300

35. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]:
50

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
4

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062