Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00002057
SPT 90 ELS	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Energieverbrauch der Zone 1 [KW]: 2
- Energieverbrauch der Zone 2 [KW]: 2
- Energieverbrauch der Zone 3 [KW]: 2
- Energieverbrauch der Zone 4 [KW]: 2
- Energieverbrauch der Zone 5 [KW]: 2
- Energieverbrauch der Zone 6 [KW]: 2
- 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

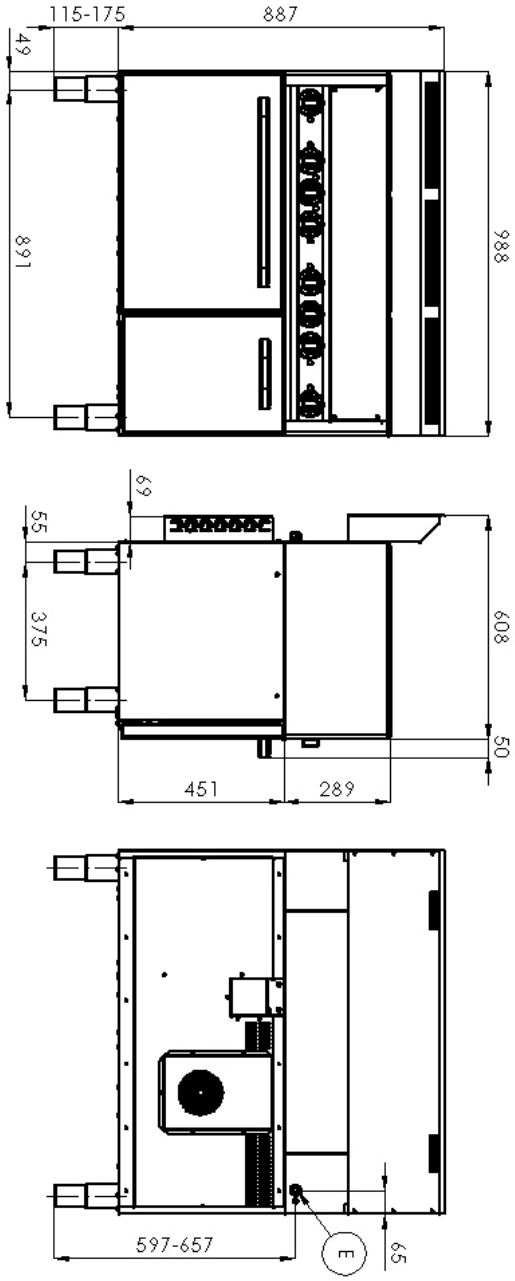
SAP -Code	00002057	**Energieverbrauch der Zone 3 [KW]**	2
Netzbreite [MM]	988	**Energieverbrauch der Zone 4 [KW]**	2
Nettentiefe [MM]	609	**Energieverbrauch der Zone 5 [KW]**	2
Nettohöhe [MM]	900	**Energieverbrauch der Zone 6 [KW]**	2
Nettogewicht / kg]	81.00	**Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)**	elektrisch
Power Electric [KW]	15.130	**Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)**	Heißluft
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	**Breite des internen Teils [MM]**	548
Anzahl der Zonen	6	**Tiefe des internen Teils [MM]**	360
Energieverbrauch der Zone 1 [KW]	2	**Höhe des inneren Teils [MM]**	338
Energieverbrauch der Zone 2 [KW]	2		

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00002057
SPT 90 ELS	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00002057
SPT 90 ELS	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1 Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds

Längere Lebensdauer der Kochfelder

- Es gibt keine Überhitzung der Teller und knackt nicht

2 Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- größere Arbeitssicherheit für das Personal

3 Nationärin

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung und Wartung von Geräten

4 Hygienische Präparate der oberen Platte

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

- Einfache schnelle Reinigung

5 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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00002057
SPT 90 ELS	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1. **SAP -Code:**
   00002057
2. **Netzbreite [MM]:**
   988
3. **Nettentiefe [MM]:**
   609
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   81.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   705
7. **Grobtiefe [MM]:**
   1055
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1120
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   85.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    mit Unterbau
12. **Power Electric [KW]:**
    15.130
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
16. **Indikatoren:**
    Betrieb der Kochfelder, Betrieb und Heizen der Backröhre
17. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
18. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    0.80
19. **Anzahl der Zonen:**
    6
20. **Energieverbrauch der Zone 1 [KW]:**
    2
21. **Energieverbrauch der Zone 2 [KW]:**
    2
22. **Energieverbrauch der Zone 3 [KW]:**
    2
23. **Energieverbrauch der Zone 4 [KW]:**
    2
24. **Energieverbrauch der Zone 5 [KW]:**
    2
25. **Energieverbrauch der Zone 6 [KW]:**
    2
26. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    400
27. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
28. **Anzahl der Stromkontrollstadien:**
    6

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd elektrisch mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 6x Kochfeld 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00002057
SPT 90 ELS	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

29. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:
360

30. Verstellbare Füße:
Ja

31. Anzahl der Brenner/heißen Teller:
6

32. Art der elektrischen Kochzonen:
rund

33. Ofentyp:
elektrisch mit Heißluft

34. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen):
elektrisch

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

36. Breite des internen Teils [MM]:
548

37. Tiefe des internen Teils [MM]:
360

38. Höhe des inneren Teils [MM]:
338

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

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

41. Querschnitt der Leiter CU [mm^2]:
5

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