

Backofen manuell 3x GN 2/1 - 12 kW

Modell	SAP -Code	00008900
EPP 03	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Backofen manuell 3x GN 2/1 - 12 kW

Modell

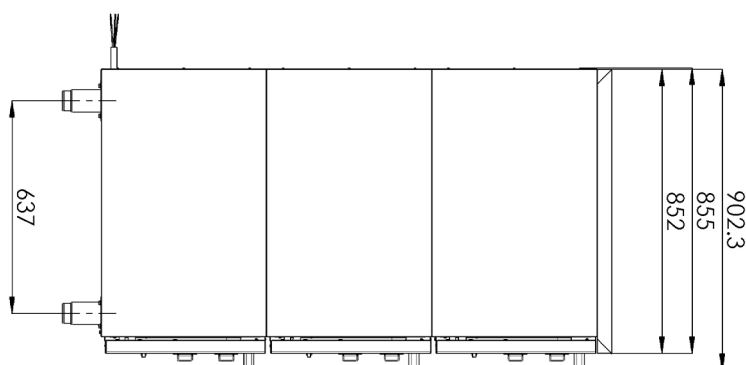
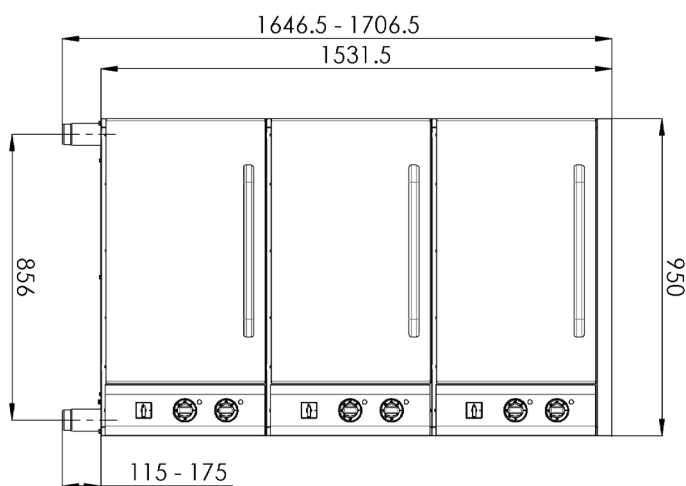
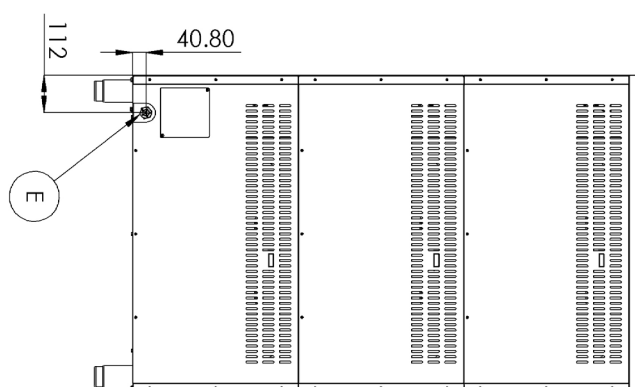
SAP -Code

00008900

EPP 03

Eine Gruppe von
Artikeln - Web

Konvektomaten



Backofen manuell 3x GN 2/1 - 12 kW

Modell	SAP -Code	00008900
EPP 03	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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

Modell	SAP -Code	00008900
EPP 03	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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

Backofen manuell 3x GN 2/1 - 12 kW

Modell	SAP -Code	00008900
EPP 03	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

29. Fernbedienung:

Nein

30. Räucherfunktion:

Nein

31. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Nein

32. Anzahl der Brenner/heißen Teller:

0

33. Anzahl der Fans:

0

34. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

0

35. Anzahl der Programme:

0

36. USB-Anschluss:

Nein

37. Anzahl der voreingestellten Programme:

0

38. Anzahl der Rezeptschritte:

0

39. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

0

40. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

0

41. Geräteheiztyp:

statisches Backen

42. Anzahl der GN / en:

0

43. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

44. GN -Gerätetiefe:

0

45. Lebensmittelregeneration:

Nein

46. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4

47. Durchmesser Nominal:

DN 50

48. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"