

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Gasherd mit statischem Gasbackofen GN 2/1 - 4x Brenner

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110118
SPT 70/80 21 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde



- Gerätetyp: Gasgerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 7,5
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 4,5
- Zündung: Dauerflamme
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): Gas
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

<b>SAP -Code</b>	00110118	<b>Stromverbrauch der Zone 2 [KW]</b>	7,5
<b>Netzbreite [MM]</b>	800	<b>Stromverbrauch der Zone 3 [KW]</b>	7,5
<b>Nettentiefe [MM]</b>	700	<b>Stromverbrauch der Zone 4 [KW]</b>	4,5
<b>Nettohöhe [MM]</b>	900	<b>Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)</b>	Gas
<b>Nettogewicht / kg]</b>	105.00	<b>Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)</b>	statisch
<b>Stromgas [KW]</b>	33.000	<b>Breite des internen Teils [MM]</b>	657
<b>Art des Gas</b>	Erdgas, Propan Butan	<b>Tiefe des internen Teils [MM]</b>	558
<b>Anzahl der Zonen</b>	4	<b>Höhe des inneren Teils [MM]</b>	355
<b>Stromverbrauch der Zone 1 [KW]</b>	7,5	<b>Durchmesser der Geräte [MM]</b>	100

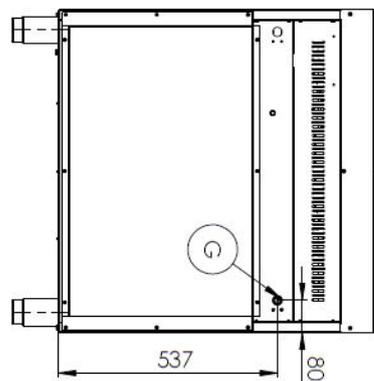
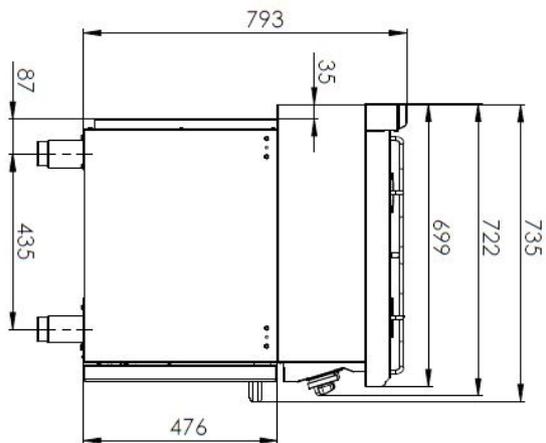
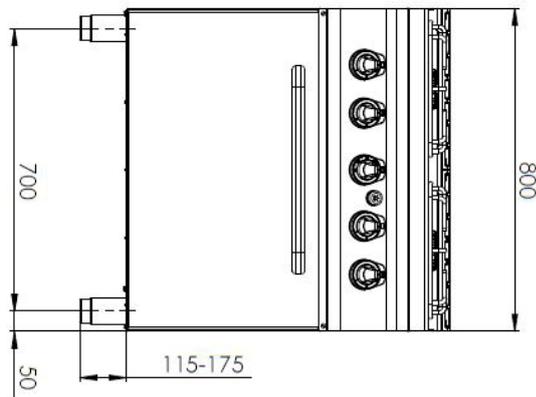
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Gasherd mit statischem Gasbackofen GN 2/1 - 4x Brenner

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110118
SPT 70/80 21 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde



### Gasherd mit statischem Gasbackofen GN 2/1 - 4x Brenner

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110118
SPT 70/80 21 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde

1

#### Das massive Design des Brenners

hohe Leistung und Effizienz  
Messingbrenner abnehmbar  
ewige Flamme  
lange Lebensdauer  
zerlegbar

2

#### Hygienische Präparate der oberen Platte

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

3

#### Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

4

#### Nationärin

langes Leben  
Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

5

#### Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter  
Es gibt keine Überhitzung und Schäden am Mel  
langes Leben

6

#### Velká El. Ofen mit vier Positionen für Gitter mit statischer Backen

Backen  
hohe Kapazität und Variabilität  
Nationärin

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Gasherd mit statischem Gasbackofen GN 2/1 - 4x Brenner

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110118
SPT 70/80 21 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde

**1. SAP -Code:**

00110118

**2. Netzbreite [MM]:**

800

**3. Nettentiefe [MM]:**

700

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**5. Nettogewicht / kg]:**

105.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

840

**7. Grobtiefe [MM]:**

800

**8. Bruttohöhe [MM]:**

975

**9. Bruttogewicht [kg]:**

119.00

**10. Gerätetyp:**

Gasgerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

mit Unterbau

**12. Stromgas [KW]:**

33.000

**13. Zündung:**

Dauerflamme

**14. Art des Gas:**

Erdgas, Propan Butan

**15. Material:**

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

**16. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

**17. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**

1.20

**18. Anzahl der Zonen:**

4

**19. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:**

7,5

**20. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:**

7,5

**21. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:**

7,5

**22. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:**

4,5

**23. Anzahl der Stromkontrollstadien:**

6

**24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**

360

**25. Verstellbare Füße:**

Ja

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

4

**27. Durchmesser der Geräte [MM]:**

100

**28. Art der Gaskochzonen:**

Messingbrenner

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Gasherd mit statischem Gasbackofen GN 2/1 - 4x Brenner

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110118
SPT 70/80 21 G	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Herde

**29. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen):**

Gas

**33. Höhe des inneren Teils [MM]:**

355

**30. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen):**

statisch

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

300

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

657

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

50

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

558

**36. Anschluss an ein Kugelventil:**

1/2