Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00002053
SPT 60 GLS	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde



- Gerätetyp: Kombiniertes Gerät
- Energieverbrauch der Zone 1 [KW]: 4,5
- Energieverbrauch der Zone 2 [KW]: 4,5
- Energieverbrauch der Zone 3 [KW]: 4,5
- Energieverbrauch der Zone 4 [KW]: 4,5
- 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

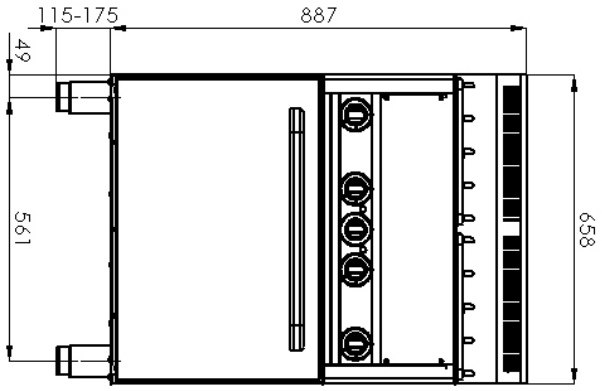
SAP -Code	00002053	**Energieverbrauch der Zone 1 [KW]**	4,5
Netzbreite [MM]	658	**Energieverbrauch der Zone 2 [KW]**	4,5
Nettentiefe [MM]	609	**Energieverbrauch der Zone 3 [KW]**	4,5
Nettohöhe [MM]	900	**Energieverbrauch der Zone 4 [KW]**	4,5
Nettogewicht / kg]	65.00	**Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)**	elektrisch
Power Electric [KW]	3.130	**Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)**	Heißluft
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	**Breite des internen Teils [MM]**	548
Gasleistungsaufnahme [KW]	18.000	**Tiefe des internen Teils [MM]**	360
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	**Höhe des inneren Teils [MM]**	338
Anzahl der Zonen	4		

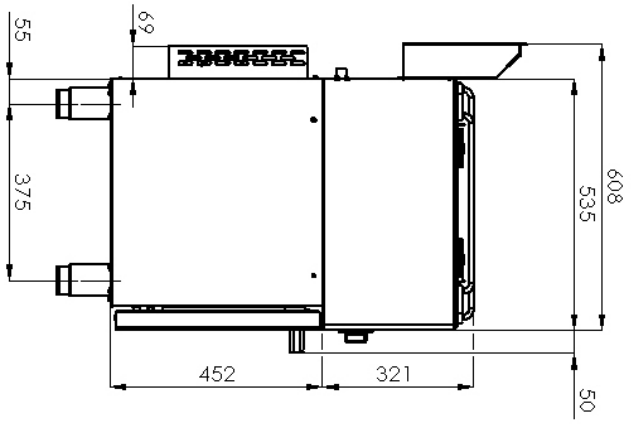
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

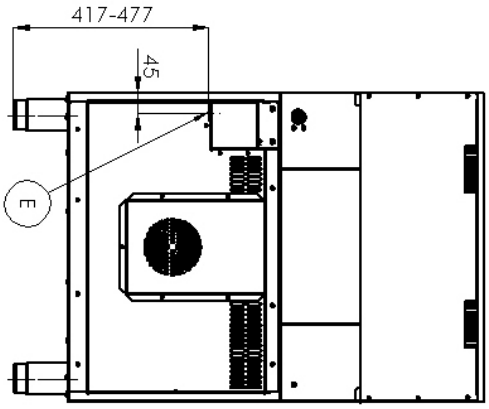
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00002053
SPT 60 GLS	**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 kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00002053
SPT 60 GLS	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1

Zentrierte Hochleistungsbrenner

hohe Leistung und Effizienz
Messing entfernbare Brenner
lange Lebensdauer
zerlegbar

- Energieeinsparung (perfekte Verbrennung)
- Sparen Sie Zeit, um Mahlzeiten zuzubereiten
- Einfache Wartung / Reinigung

2

Hygienische Präparate der oberen Platte

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

- Einfache schnelle Reinigung

3

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

4

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- größere Arbeitssicherheit für das Personal

5

Nationärin

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung und Wartung von Geräten

6

Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter
Es gibt keine unnötige Gasleckage
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

7

Abnehmbare Badewanne unter den Brennern

Die zerlegte Topplatte auch ohne Werkzeuge

- einfacher zu reinigen
- Möglichkeit zum Waschen in der Spülmaschine
- Einfacherer Service

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00002053
SPT 60 GLS	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1. **SAP -Code:**
   00002053
2. **Netzbreite [MM]:**
   658
3. **Nettentiefe [MM]:**
   609
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   65.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   705
7. **Grobtiefe [MM]:**
   725
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1120
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   72.00
10. **Gerätetyp:**
    Kombiniertes Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    mit Unterbau
12. **Power Electric [KW]:**
    3.130
13. **Wird geladen:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Gasleistungsaufnahme [KW]:**
    18.000
15. **Art des Gas:**
    Erdgas, Propan Butan
16. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
17. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
18. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen der Backröhre
19. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
20. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    0.80
21. **Anzahl der Zonen:**
    4
22. **Energieverbrauch der Zone 1 [KW]:**
    4,5
23. **Energieverbrauch der Zone 2 [KW]:**
    4,5
24. **Energieverbrauch der Zone 3 [KW]:**
    4,5
25. **Energieverbrauch der Zone 4 [KW]:**
    4,5
26. **Anzahl der Stromkontrollstadien:**
    6
27. **Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**
    360
28. **Verstellbare Füße:**
    Ja

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd kombiniert mit Heißluft-Backofen GN 1/1 - 4x Brenner 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00002053
SPT 60 GLS	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

29. Anzahl der Brenner/heißen Teller:
4

30. Art der Gaskochzonen:
Messingbrenner

31. Ofentyp:
elektrisch mit Heißluft

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

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

34. Breite des internen Teils [MM]:
548

35. Tiefe des internen Teils [MM]:
360

36. Höhe des inneren Teils [MM]:
338

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

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

39. Anschluss an ein Kugelventil:
1/2

40. Querschnitt der Leiter CU [mm^2]:
0,75

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