Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit statischem Backofen 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00014789
SPQT 7120/21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde



- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Energieverbrauch der Zone 1 [KW]: 2,6
- Energieverbrauch der Zone 2 [KW]: 2,6
- Energieverbrauch der Zone 3 [KW]: 2,6
- Energieverbrauch der Zone 4 [KW]: 2,6
- Energieverbrauch der Zone 5 [KW]: 2,6
- Energieverbrauch der Zone 6 [KW]: 2,6
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
- Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
- Schutz der Kontrollen: IP24
- Material: AISI 304 obere Platte und Umhüllung

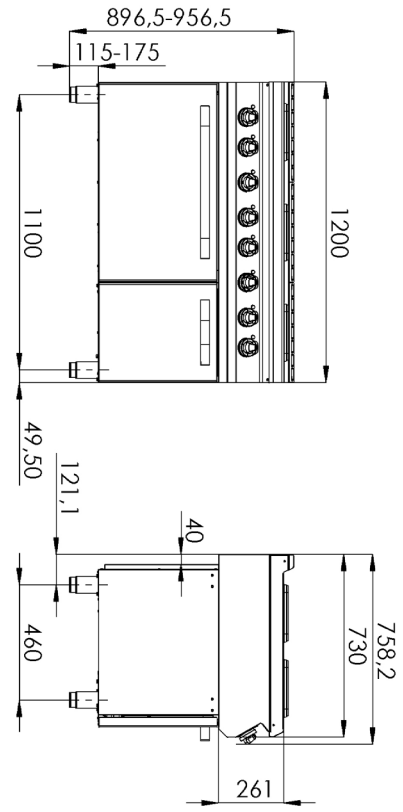
SAP -Code	00014789	**Energieverbrauch der Zone 1 [KW]**	2,6
Netzbreite [MM]	1200	**Energieverbrauch der Zone 2 [KW]**	2,6
Nettentiefe [MM]	730	**Energieverbrauch der Zone 3 [KW]**	2,6
Nettohöhe [MM]	900	**Energieverbrauch der Zone 4 [KW]**	2,6
Nettogewicht / kg]	139.00	**Energieverbrauch der Zone 5 [KW]**	2,6
Power Electric [KW]	21.900	**Energieverbrauch der Zone 6 [KW]**	2,6
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	**Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen)**	elektrisch
Anzahl der Zonen	6	**Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen)**	statisch

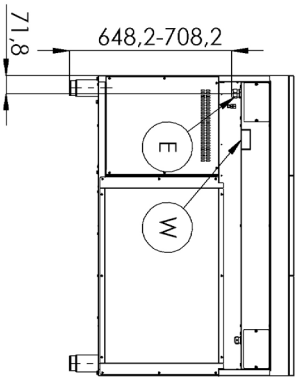
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit statischem Backofen 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00014789
SPQT 7120/21 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

technische Parameter

Herd elektrisch mit statischem Backofen 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00014789
SPQT 7120/21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1. **SAP -Code:**
   00014789
2. **Netzbreite [MM]:**
   1200
3. **Nettentiefe [MM]:**
   730
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   139.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   1260
7. **Grobtiefe [MM]:**
   820
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1080
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   155.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    stationär
12. **Power Electric [KW]:**
    21.900
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 und Umhüllung
17. **Indikatoren:**
    Betriebsanzeige
18. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
19. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
20. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    1.50
21. **Anzahl der Zonen:**
    6
22. **Energieverbrauch der Zone 1 [KW]:**
    2,6
23. **Energieverbrauch der Zone 2 [KW]:**
    2,6
24. **Energieverbrauch der Zone 3 [KW]:**
    2,6
25. **Energieverbrauch der Zone 4 [KW]:**
    2,6
26. **Energieverbrauch der Zone 5 [KW]:**
    2,6
27. **Energieverbrauch der Zone 6 [KW]:**
    2,6
28. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    400

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Herd elektrisch mit statischem Backofen 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00014789
SPQT 7120/21 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

29. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
50

30. Verstellbare Füße:
Ja

31. Anzahl der Brenner/heißen Teller:
6

32. Art der elektrischen Kochzonen:
quadratisch

33. Ofentyp:
elektrisch, statisch

34. Ofs Power Electric [KW]:
6.30

35. Ofengröße:
GN 2/1

36. Ofenmaterial:
Edelstahl

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

38. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen):
statisch

39. Dichtung:
Ja

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

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

42. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
10

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