

Produktmerkmale

Herd elektrisch mit statischem Backofen		
Modell	SAP -Code	00014792
SPLT 7120/21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



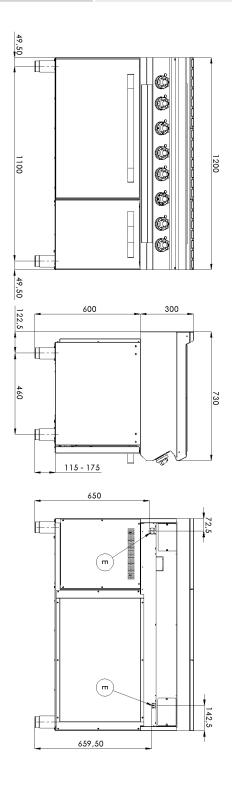
- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 2,5
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 2,5
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 2,5
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 2,5
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 2,5
- Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 2,5
- Art des internen Teils des Geräts 1 (z. 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	00014792	Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	2,5
Netzbreite [MM]	1200	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	2,5
Nettentiefe [MM]	730	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	2,5
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	2,5
Nettogewicht / kg]	300.00	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	2,5
Power Electric [KW]	21.300	Stromverbrauch der Zone 6 [KW]	2,5
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



Technische Zeichnung

Herd elektrisch mit statischem Backofen		
Modell	SAP -Code	00014792
SPLT 7120/21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde





Produkt Vorteile

Herd elektrisch mit statischem Backofen		
Modell	SAP -Code	00014792
SPLT 7120/21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

Quadrat

Schnelles Aufheizen

Effektives Kochen auf einer großen quadratischen Fläche

- Sparen Sie Zeit bei der Zubereitung von Mahlzeiten
- Dank eines großen Tellenteils leicht zu bedienen
- Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds
 Längere Lebensdauer der Kochfelder
- Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4
 Wartung -frei

Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts
- Nationärin

langes Leben

Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- höhere Korrosionsresistenz
- Hygienische Präparate der oberen Platte

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

- Einfache schnelle Reinigung
- Velká El. Ofen mit vier Positionen für Gitter mit statischer Backen

statisches Backen hohe Kapazität und Variabilität Nationärin

- Geeignet für Hefesgerichte und Desserts
- langes Leben
- Einfache Reinigung



technische Parameter

Herd elektrisch mit statisch	em Backofen	
Modell	SAP -Code	00014792
SPLT 7120/21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
1. SAP -Code: 00014792		15. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 1200		16. Material: AISI 304 obere Platte und Umhüllung
3. Nettentiefe [MM]: 730		17. Indikatoren: Betriebsanzeige
4. Nettohöhe [MM]: 900		18. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
5. Nettogewicht / kg]: 300.00		19. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
6. Bruttobreite [MM]: 1260		20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.50
7. Grobtiefe [MM]: 820		21. Anzahl der Zonen:
8. Bruttohöhe [MM]:		22. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 2,5
9. Bruttogewicht [kg]: 317.00		23. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 2,5
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 2,5
11. Konstruktionstyp des Ger stationär	äts:	25. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 2,5
12. Power Electric [KW]: 21.300		26. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 2,5
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 2,5
14. Schutz der Kontrollen:		28. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

400

IP24



technische Parameter

36. Ofs Power Electric [KW]:

6.30

Herd elektrisch mit statischem Backofen		
Modell	SAP -Code	00014792
SPLT 7120/21 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde
29. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50		37. Ofengröße: GN 2/1
30. Anzahl der Stromkontrollstadien: 6		38. Art des internen Teils des Geräts 1 (z. B. Ofen): elektrisch
31. Service -Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels		39. Art des internen Teils des Geräts 2 (z. B. Ofen): statisch
32. Verstellbare Füße: Ja		40. Dichtung: Ja
33. Anzahl der Brenner/heißen Teller:		41. Maximale Temperatur der inneren Kammer [° C]: 300
34. Art der elektrischen Kochzonen: quadratisch		42. Mindesttemperatur der inneren Kammer [° C]: 50
35. Ofentyp: elektrisch, statisch		43. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

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