

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Herd elektrisch mit statischem Backofen

Modell

SAP -Code

00014792



- 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

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

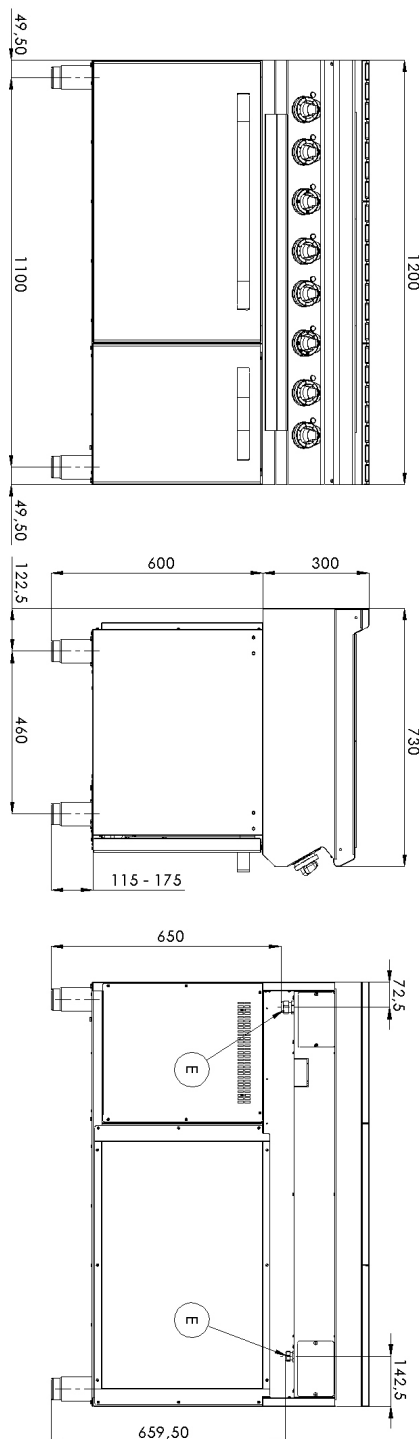


Herd elektrisch mit statischem Backofen

Modell

SAP -Code

00014792





### Herd elektrisch mit statischem Backofen

Modell

SAP -Code

00014792

1

#### 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

2

#### Innerer thermostatischer Schutz des Kochfelds

Längere Lebensdauer der Kochfelder

3

#### Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

- Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer
- Einsparungen bei Serviceinterventionen
  - Einfache Reinigung des Geräts

4

#### Nationärin

- langes Leben  
Schnitt -stahl aus 10 mm dickem Brett schneiden
- Einsparungen bei Serviceinterventionen
  - höhere Korrosionsresistenz

5

#### Hygienische Präparate der oberen Platte

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

6

#### 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

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Herd elektrisch mit statischem Backofen

Modell

SAP -Code

00014792

### 1. SAP -Code:

00014792

### 2. Netzbreite [MM]:

1200

### 3. Nettentiefe [MM]:

730

### 4. Nettohöhe [MM]:

900

### 5. Nettogewicht / kg]:

300.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

1260

### 7. Grobtiefe [MM]:

820

### 8. Bruttohöhe [MM]:

1080

### 9. Bruttogewicht [kg]:

317.00

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Konstruktionstyp des Geräts:

stationär

### 12. Power Electric [KW]:

21.300

### 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. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:

2,5

### 23. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:

2,5

### 24. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:

2,5

### 25. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:

2,5

### 26. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]:

2,5

### 27. Stromverbrauch der Zone 6 [KW]:

2,5

### 28. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

400

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Herd elektrisch mit statischem Backofen

Modell

SAP -Code

00014792

**29. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**30. Anzahl der Stromkontrollstadien:**

6

**31. Service -Zugänglichkeit:**

von durch Abnehmen des Frontpaneels

**32. Verstellbare Füße:**

Ja

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

6

**34. Art der elektrischen Kochzonen:**

quadratisch

**35. Ofentyp:**

elektrisch, statisch

**36. Ofs Power Electric [KW]:**

6.30

**37. Ofengröße:**

GN 2/1

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

elektrisch

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

statisch

**40. Dichtung:**

Ja

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

300

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

50