

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00110110
SPBT 70/80 11 GE	Skupina artiklů	Sporáky



- Typ spotřebiče: Kombinované zařízení
- Výkon a příkon zóny 1 [kW]: 1 3,5
- Výkon a příkon zóny 2 [kW]: 3 6
- Typ vnitřní části zařízení 1 (např. trouby): Elektrické
- Typ vnitřní části zařízení 2 (např. trouby): Horkovzdušná
- Materiál: AISI 304 vrchní deska, AISI 430 opláštění

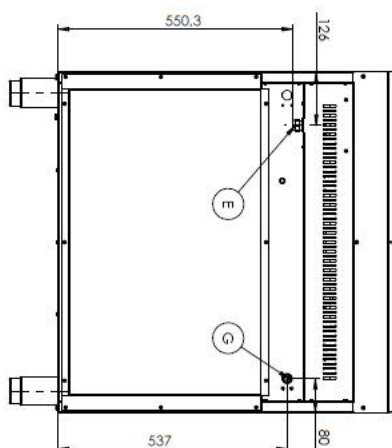
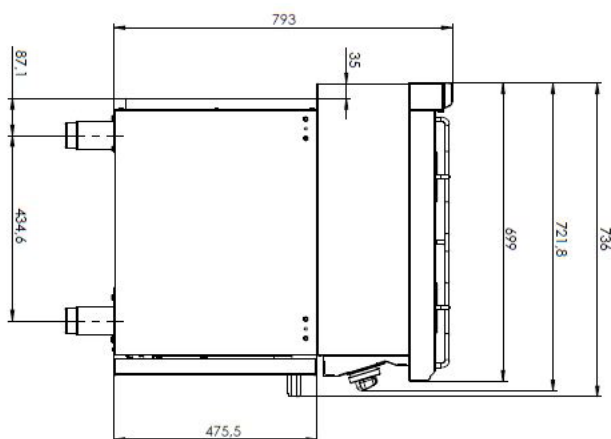
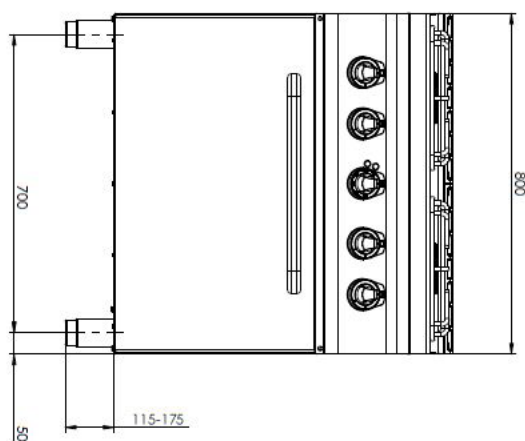
Sap kód	00110110	Výkon a příkon zóny 1 [kW]	1 3,5
Šířka netto [mm]	800	Výkon a příkon zóny 2 [kW]	3 6
Hloubka netto [mm]	700	Typ vnitřní části zařízení 1 (např. trouby)	Elektrické
Výška netto [mm]	900	Typ vnitřní části zařízení 2 (např. trouby)	Horkovzdušná
Hmotnost netto [kg]	73.00	Šířka vnitřní části zařízení [mm]	548
Příkon elektrický [kW]	3.130	Hloubka vnitřní části zařízení [mm]	360
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Výška vnitřní části zařízení [mm]	338
Výkon plynový [kW]	21.500	Průměr zařízení [mm]	100
Druh připojení plynu	Zemní plyn, propan butan		

Technický list

Technický výkres



Model	Sap kód	00110110
SPBT 70/80 11 GE	Skupina artiklů	Sporáky



Model	Sap kód	00110110
SPBT 70/80 11 GE	Skupina artiklů	Sporáky

1

Masivní konstrukce hořáků

vysoký výkon a účinnost

litinové hořáky odnímatelné

dlouhá životnost

- úspora energie (dokonalé spalování)
- úspora času pro přípravu pokrmů
- jednoduchá údržba / čištění

2

Hygienické prolisy vrchní desky

absence ostrých rohů a hran (potenciální místa, kde by mohly ulpívat nečistoty)

plynulé přechody

- jednoduché rychlé čištění

3

Stupeň krytí ovládacích prvků IPX4

bezúdržbový systém

odolnost proti stříkající vodě

dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

4

Celonerezové provedení

dlouhá životnost

odolnost desky z broušené oceli o síle 10 mm

- úspory na servisních zásazích
- vyšší odolnost proti korozi

5

Bezpečnostní prvek – termočlánek

bezpečná obsluha pro personál

nedochází ke přehřátí a poškození tálu

dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadná a rychlejší obsluha

6

Horkovzdušná trouba

horkovzdušné pečení

vysoká kapacita a variabilita

celonerezové provedení

- vhodné pro maso, ryby, zapečené těstoviny, bílé maso, sladké pečivo
- dlouhá životnost
- jednoduché čištění

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00110110
SPBT 70/80 11 GE	Skupina artiklů	Sporáky

1. Sap kód:

00110110

2. Typ výrobku:

RF-Kuchyně 700

3. Šířka netto [mm]:

800

4. Hloubka netto [mm]:

700

5. Výška netto [mm]:

900

6. Hmotnost netto [kg]:

73.00

7. Šířka brutto [mm]:

840

8. Hloubka brutto [mm]:

800

9. Výška brutto [mm]:

975

10. Hmotnost brutto [kg]:

86.00

11. Typ spotřebiče:

Kombinované zařízení

12. Konstruční typ zařízení:

S podstavbou

13. Příkon elektrický [kW]:

3.130

14. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Výkon plynový [kW]:

21.500

16. Druh připojení plynu:

Zemní plyn, propan butan

17. Materiál:

AISI 304 vrchní deska, AISI 430 opláštění

18. Materiál vrchní desky:

AISI 304

19. Tloušťka vrchní desky [mm]:

1.20

20. Výkon a příkon zóny 1 [kW]:

1 3,5

21. Výkon a příkon zóny 2 [kW]:

3 6

22. Počet stupňů regulace výkonu:

6

23. Pojistný termostat do x °C:

360

24. Nastavitelné nožičky:

Ano

25. Počet hořáků/ploten:

4

26. Průměr zařízení [mm]:

100

27. Typ plynových varných zón:

Litínové hořáky

28. Rozměr trouby:

GN 1/1

29. Typ vnitřní části zařízení 1 (např. trouby):

Elektrické

30. Typ vnitřní části zařízení 2 (např. trouby):

Horkovzdušná

31. Šířka vnitřní části zařízení [mm]:

548

32. Hloubka vnitřní části zařízení [mm]:

360

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00110110
SPBT 70/80 11 GE	Skupina artiklů	Sporáky

33. Výška vnitřní části zařízení [mm]:

338

35. Minimální teplota vnitřní komory [°C]:

50

34. Maximální teplota vnitřní komory [°C]:

300

36. Počet pozic vnitřních částí zařízení:

4