Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

REGBOX programmierbar 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00010675
RD 1011 EP	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	RegBoxen



- Anzahl der Programme: 10
- Lebensmittelregeneration: Ja
- Befeuchtung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 170
- Steuertyp: digital
- Sonde: injizierbar
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 150

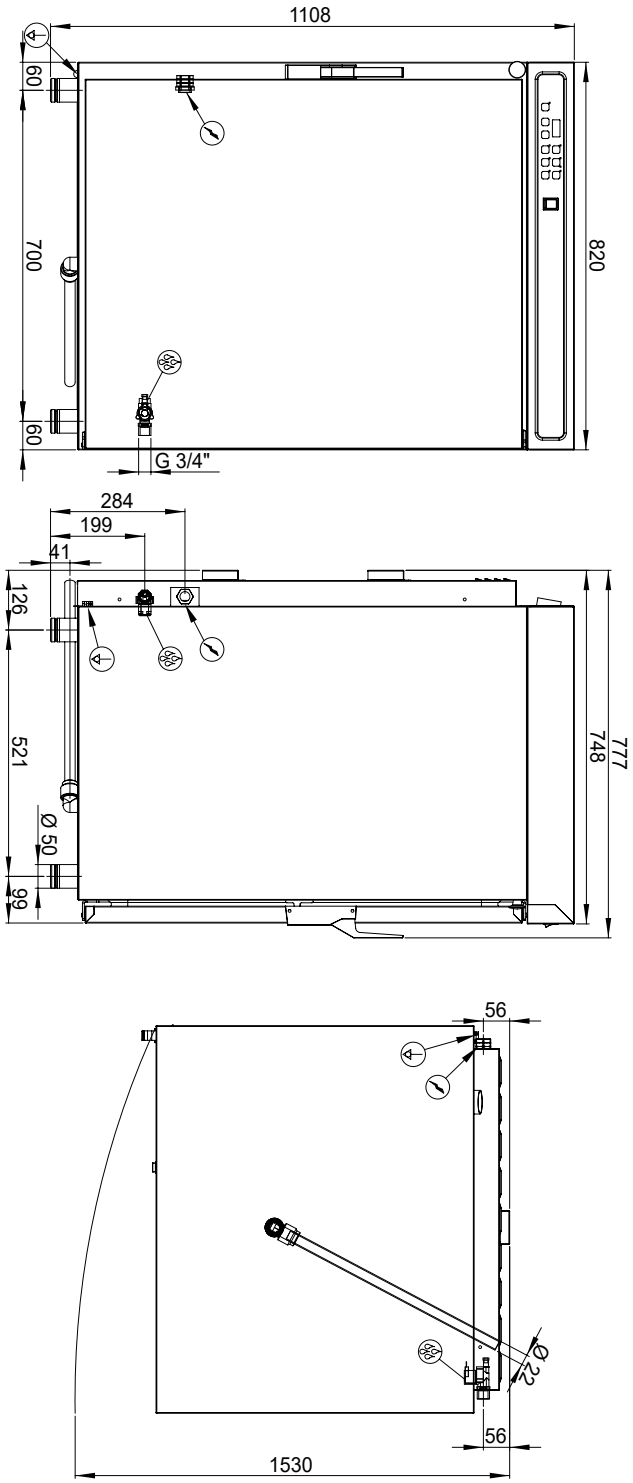
SAP -Code	00010675	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	820	**Anzahl der GN / en**	10
Nettentiefe [MM]	750	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1110	**GN -Gerätetiefe**	150
Nettogewicht / kg]	113.00	**Steuertyp**	digital
Power Electric [KW]	12.600		

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

REGBOX programmierbar 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00010675
RD 1011 EP	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	RegBoxen



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

REGBOX programmierbar 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00010675
RD 1011 EP	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	RegBoxen

1 **Nationrese**

runde Konstruktion mit Edelstahl, abgerundeten Kanten

- Einfache Reinigung, hoher hygienischer Standard, langes Leben

2 **Eine externe Temperatursonde**

Die Temperatursonde außerhalb des Kochraums platziert

- Die Lage außerhalb der Kochkammer erweitert sein Leben; Gewährleistung der gesamten hygienischen Lebensmittelsicherheit; HACCP -Datensatz; Wärmekontrolle in Abwesenheit eines Kochs

3 **Programmierbar**

Kontrolle zum Festlegen von 10 Programmen

- Möglichkeit, voreingestellte Programme für die thermische Behandlung und Regeneration zu sparen, die für Netzwerke geeignet ist, nur geschult: zweite Maschine für die Konvektionskontrolle

4 **Temperatur von bis zu 170 ° C**

leistungsstarkes Heizelement aus InkO
Temperaturbereich von 30 DE 170 ° C

- Ermöglicht sowohl die Regeneration als auch die Wärmebehandlung von Lebensmitteln

5 **Hohe Mobilität**

Die Version mit Rädern und Wasserpumpe kann als mobile Geräte verwendet werden

- Verwendung bei Banketten und Fernabgabe

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

REGBOX programmierbar 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00010675
RD 1011 EP	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	RegBoxen

1. **SAP -Code:**
   00010675
2. **Netzbreite [MM]:**
   820
3. **Nettentiefe [MM]:**
   750
4. **Nettohöhe [MM]:**
   1110
5. **Nettogewicht / kg]:**
   113.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   940
7. **Grobtiefe [MM]:**
   900
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1200
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   128.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Power Electric [KW]:**
    12.600
12. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Material:**
    AISI 304
14. **Verstellbare Füße:**
    Ja
15. **Steuertyp:**
    digital
16. **Automatisches Vorheizen:**
    Ja
17. **Anzahl der GN / en:**
    10
18. **GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**
    GN 1/1
19. **GN -Gerätetiefe:**
    150
20. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    170
21. **Befeuchtung:**
    Ja
22. **Sonde:**
    injizierbar
23. **Anzahl der Programme:**
    10
24. **Lebensmittelregeneration:**
    Ja
25. **Querschnitt der Leiter CU [mm^2]:**
    4

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