

Produktmerkmale

REGBOX 5x GN 1/1 - 400 V		
Modell	SAP -Code	00010677
RD 0511 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen



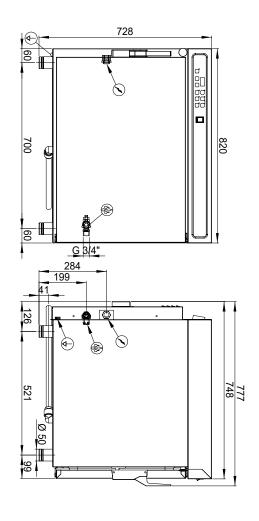
- Anzahl der Programme: 10
- Lebensmittelregeneration: Ja
- Befeuchtung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 170
- Steuertyp: digital
- Sonde: injizierbar
- Anzahl der GN / en: 5
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 150

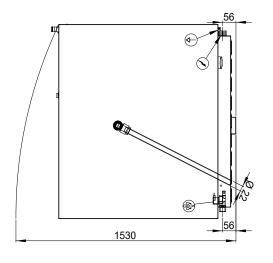
SAP -Code	00010677	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	820	Anzahl der GN / en	5
Nettentiefe [MM]	750	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	730	GN -Gerätetiefe	150
Nettogewicht / kg]	83.00	Steuertyp	digital
Power Electric [KW]	6.300		



Technische Zeichnung

REGBOX 5x GN 1/1 - 400 V		
Modell	SAP -Code	00010677
RD 0511 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen







Produkt Vorteile

REGBOX 5x GN 1/1 - 400 V		
Modell	SAP -Code	00010677
RD 0511 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen

Nationrese

runde Konstruktion mit Edelstahl, abgerundeten Kanten

 Einfache Reinigung, hoher hygienischer Standard, langes Leben

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

Temperatur von bis zu 170 ° C

Leistungsstarkes Heizelement mit Tinkolmaterialtemperatur zwischen 30 und 170 ° C.

 Ermöglicht sowohl die Regeneration als auch die Wärmebehandlung von Lebensmitteln

Hohe Mobilität

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

- Verwendung bei Banketten und Fernabgabe

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



technische Parameter

REGBOX 5x GN 1/1 - 400 V		
Modell	SAP -Code	00010677
RD 0511 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen
1. SAP -Code: 00010677		14. Verstellbare Füße: Ja
2. Netzbreite [MM]: 820		15. Steuertyp: digital
3. Nettentiefe [MM]: 750		16. Automatisches Vorheizen: Ja
4. Nettohöhe [MM]: 730		17. Anzahl der GN / en:
5. Nettogewicht / kg]: 83.00		18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
6. Bruttobreite [MM]: 940		19. GN -Gerätetiefe:
7. Grobtiefe [MM]: 900		20. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 170
8. Bruttohöhe [MM]: 800		21. Befeuchtung: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 97.00		22. Sonde: injizierbar
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Anzahl der Programme:
11. Power Electric [KW]: 6.300		24. Lebensmittelregeneration: Ja
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

13. Material: AISI 304