

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### REGBOX programmierbar 7x GN 1/1 - 400 V

|               |                                       |          |
|---------------|---------------------------------------|----------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010674 |
| RD 0711 EP    | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | RegBoxen |



- Anzahl der Programme: 10
- Lebensmittelregeneration: Ja
- Befeuchtung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 170
- Steuertyp: digital
- Sonde: injizierbar
- Anzahl der GN / en: 7
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 150

|                            |          |                                     |                    |
|----------------------------|----------|-------------------------------------|--------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00010674 | <b>Wird geladen</b>                 | 400 V / 3N - 50 Hz |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 820      | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 7                  |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 750      | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/1             |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 910      | <b>GN -Gerätetiefe</b>              | 150                |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 85.00    | <b>Steuertyp</b>                    | digital            |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 9.600    |                                     |                    |

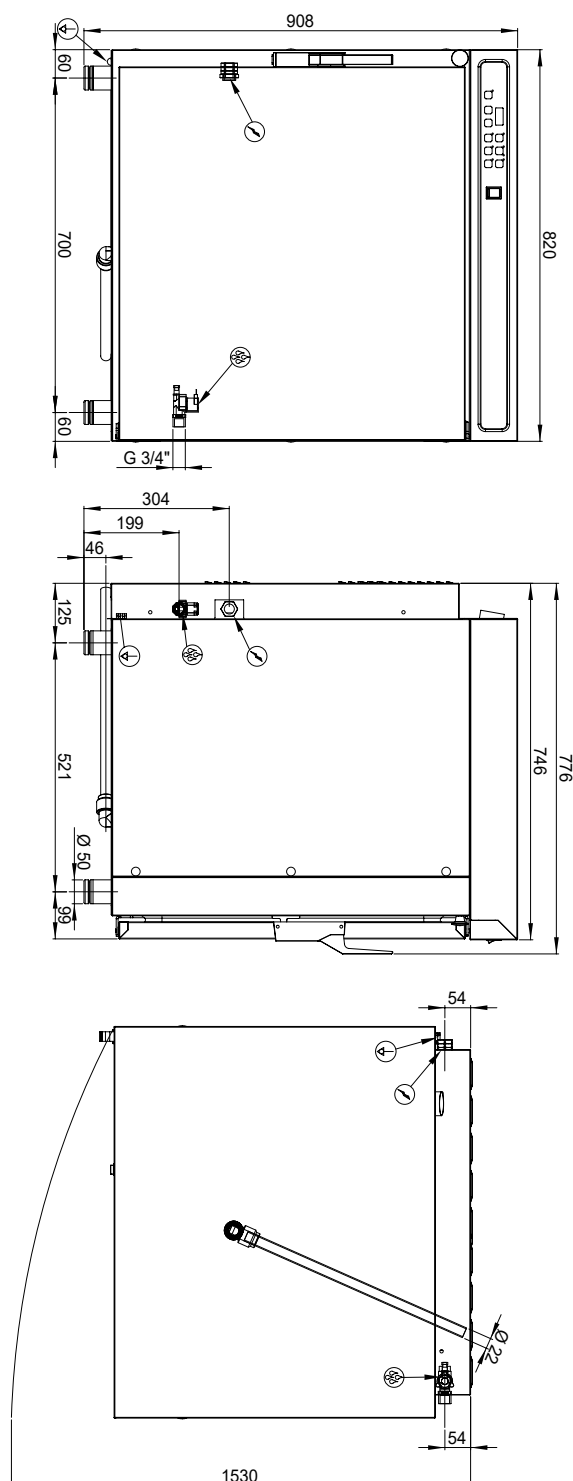
# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



**REGBOX programmierbar 7x GN 1/1 - 400 V**

|               |                                       |          |
|---------------|---------------------------------------|----------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010674 |
| RD 0711 EP    | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | RegBoxen |



### REGBOX programmierbar 7x GN 1/1 - 400 V

|               |                                       |          |
|---------------|---------------------------------------|----------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010674 |
| RD 0711 EP    | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | 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

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## REGBOX programmierbar 7x GN 1/1 - 400 V

|               |                                       |          |
|---------------|---------------------------------------|----------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00010674 |
| RD 0711 EP    | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | RegBoxen |

**1. SAP -Code:**

00010674

**2. Netzbreite [MM]:**

820

**3. Nettentiefe [MM]:**

750

**4. Nettohöhe [MM]:**

910

**5. Nettogewicht / kg]:**

85.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

940

**7. Grobtiefe [MM]:**

900

**8. Bruttohöhe [MM]:**

950

**9. Bruttogewicht [kg]:**

110.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

9.600

**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:**

7

**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 [mm²]:**

2