Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Salamander digital 4 höhenverstellbar Touchdisplay 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00010730
ST 42	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Salamander



- Abnehmbares unteres Regal: Ja
- Kontinuierlich den oberen Teil des Geräts mit Heizelementen rutschen: Ja
- Automatische Temperaturregelung: Ja
- Edelstahlhalter für einfache Wandmontage inklusive: Ja
- Automatischer Ausschalten am Ende des Zyklus und der akustischen Signalübertragung: Ja
- Funktionsfunktion für die Temperaturwartung halten: Ja
- Anzahl der Heizelemente: 4 Heizelemente, 2 Heizvarianten

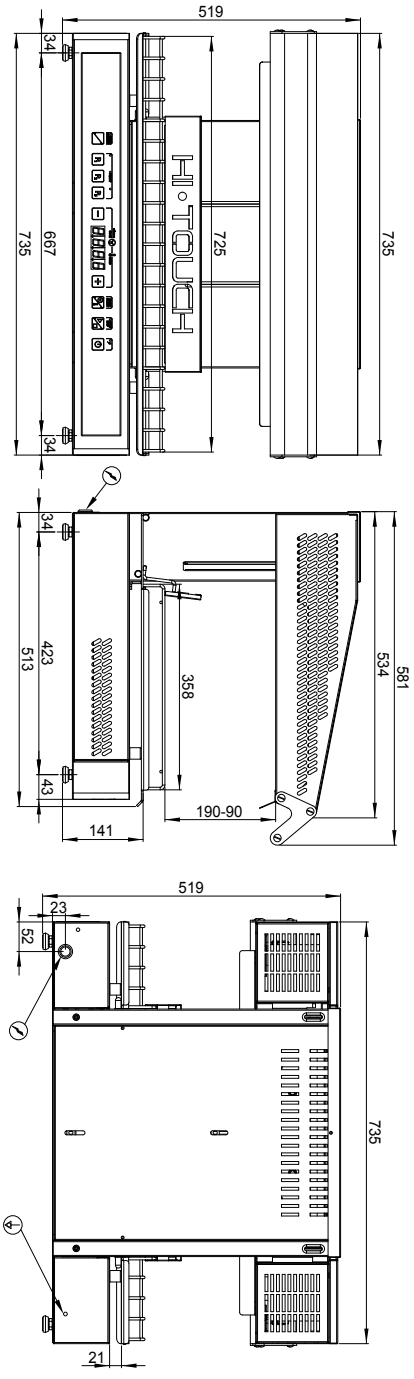
SAP -Code	00010730	**Power Electric [KW]**	6.000
Netzbreite [MM]	735	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	580	**Abnehmbares unteres Regal**	Ja
Nettohöhe [MM]	520	**Anzahl der Heizelemente**	4 Heizelemente, 2 Heizvarianten
Nettogewicht / kg]	65.00		

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Salamander digital 4 höhenverstellbar Touchdisplay 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00010730
ST 42	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Salamander



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Salamander digital 4 höhenverstellbar Touchdisplay 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00010730
ST 42	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Salamander

1 **Heizungssegmente bedecken Vermiculit**

Sofortige Barriere -freie Wärmeübertragung und Licht aus Heizsegmenten
ein sehr langlebiges Material

- Intensive Wärmebehandlung von Lebensmitteln

2 **Spezielle Heizelemente,**

Thermals Start -up

- Salamander muss nicht kontinuierlich eingesetzt sein, Gerichte werden in Echtzeit gebacken, Wärme in der Küche verschwenden

3 **Schiebensystem**

Ein Gleitsystem, das eine reibungslose Verschiebung des Hubs ermöglicht und den erforderlichen Abstand von den Lebensmitteln festlegt

- Bequeme Regulierung, ohne die Kraft zu verbringen, die Entfernung für das Backen der Lebensmittel zu setzen

4 **Programmierbar**

Mit dem Bedienfeld können Sie einzelne Zeiten auf verschiedene Lebensmittel einstellen

- Durch die Festlegung der programmierten Zeiten kann der Betrieb mit unsachgemäßer Personal arbeiten

5 **Individuelle Kontrollzonen**

Steuerelemente, die die einzelnen Zonen des Geräts einschalten können
rettet Energie und erweitert sein Leben

- Energieeinsparung ermöglicht es Ihnen, Lebensmittel unterschiedliche Größe zu ändern

6 **Rostfrei**

Das Strukturmaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl aus Edelstahl
ein langes Leben sicherstellen
hoher hygienischer Standard

- Sichere Lebensmittelzubereitung; langes Leben; einfach zu säubern

7 **Wandhalter**

Ein Design, das an einer Wand oder Konstruktion hängen kann

- Einsparungen in der Küche; einfacher Zugriff

8 **Abschalten**

Automatisches Abschalten am Ende des SET -Zyklus
Akustisches Signal

- verhindert die Zerstörung des Essens

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Salamander digital 4 höhenverstellbar Touchdisplay 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00010730
ST 42	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Salamander

1. **SAP -Code:**
   00010730
2. **Netzbreite [MM]:**
   735
3. **Nettentiefe [MM]:**
   580
4. **Nettohöhe [MM]:**
   520
5. **Nettogewicht / kg]:**
   65.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   830
7. **Grobtiefe [MM]:**
   645
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   730
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   78.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Material:**
    Edelstahl
12. **Geräteheiztyp:**
    Infrarotstrahler
13. **Power Electric [KW]:**
    6.000
14. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
15. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    230
16. **Steuertyp:**
    Touchscreen
17. **GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**
    GN 1/1
18. **Abnehmbares unteres Regal:**
    Ja
19. **Kontinuierlich den oberen Teil des Geräts mit Heizelementen rutschen:**
    Ja
20. **Automatische Temperaturregelung:**
    Ja
21. **Edelstahlhalter für einfache Wandmontage inklusive:**
    Ja
22. **Automatischer Ausschalten am Ende des Zyklus und der akustischen Signalübertragung:**
    Ja
23. **Funktionsfunktion für die Temperaturwartung halten:**
    Ja
24. **Anzahl der Heizelemente:**
    4 Heizelemente, 2 Heizvarianten
    - 4 topné elementy, 2 varianty ohřevu
25. **Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**
    1

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