Fiche technique

Caractéristiques du produit

REGBOX programmable 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00010675
RD 1011 EP	**Groupe d'articles**	RegBoxes



- Nombre de programmes: 10
- Régénération des aliments: Oui
- Fonction humidification: Oui
- Préchauffage automatique: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 170
- Type de contrôle: Digitale
- Sonde: à cœur
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 150

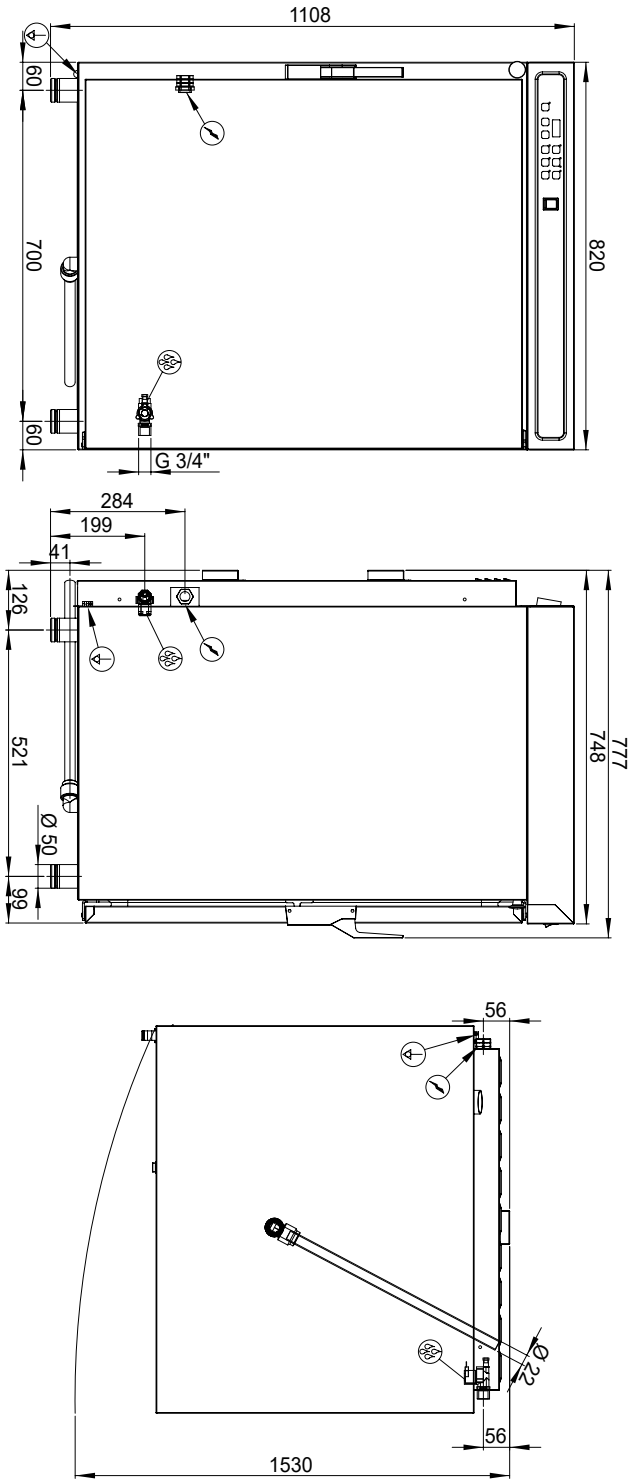
Code SAP	00010675	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	820	**Nombre de GN / EN**	10
Profondeur nette [mm]	750	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	1110	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	150
Poids net [kg]	113.00	**Type de contrôle**	Digitale
Puissance électrique [kW]	12.600		

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

Fiche technique

Dessin technique

REGBOX programmable 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00010675
RD 1011 EP	**Groupe d'articles**	RegBoxes



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

Fiche technique

Avantages du produit

REGBOX programmable 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00010675
RD 1011 EP	**Groupe d'articles**	RegBoxes

1

Construction entièrement en acier inoxydable

Construction ronde en acier inoxydable, bords arrondis

- Facile à nettoyer, normes d'hygiène élevées, durée de vie longue

2

Sonde de température externe

Sonde de température située à l'extérieur de la chambre de cuisson

- Placée à l'extérieur de la chambre de cuisson prolonge sa durée de vie ; assurer la sécurité des repas; enregistrement HACCP ; contrôle de la cuisson en l'absence d'un chef

3

Commande programmable

Commande permettant de programmer 1 programmes

- Possibilité d'enregistrer des programmes prédéfinis pour le traitement thermique et la régénération adaptés au réseau, uniquement des opérateurs formés : Deuxième machine pour four à convection

4

Température jusqu'à 17°C

Élément chauffant puissant en matériau Inkoly
Plage de température de 3 à 17 °C

- Permet à la fois la régénération et le traitement thermique des aliments

5

Grande mobilité

Les versions avec roues et pompe à eau peuvent être utilisées comme appareil mobile

- Utilisation pour les banquets et les livraisons à distance

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

Fiche technique

Paramètres techniques

REGBOX programmable 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00010675
RD 1011 EP	**Groupe d'articles**	RegBoxes

1. **Code SAP:**
   00010675
2. **Largeur nette [mm]:**
   820
3. **Profondeur nette [mm]:**
   750
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1110
5. **Poids net [kg]:**
   113.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   940
7. **Profondeur brute [mm]:**
   900
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1200
9. **Poids brut [kg]:**
   128.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    12.600
12. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Matériel:**
    AISI 304
14. **Pieds réglables:**
    Oui
15. **Type de contrôle:**
    Digitale
16. **Préchauffage automatique:**
    Oui
17. **Nombre de GN / EN:**
    10
18. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/1
19. **Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**
    150
20. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    170
21. **Fonction humidification:**
    Oui
22. **Sonde:**
    à cœur
23. **Nombre de programmes:**
    10
24. **Régénération des aliments:**
    Oui
25. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    4

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