# Fiche technique

Caractéristiques du produit

| REGBOX 7x GN 1/1 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00010678 |
| RD 0711 E | **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: 7
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 150

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Code SAP** | 00010678 | **Alimentation** | 400 V / 3N - 50 Hz |
| **Largeur nette [mm]** | 820 | **Nombre de GN / EN** | 7 |
| **Profondeur nette [mm]** | 750 | **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]** | GN 1/1 |
| **Hauteur nette [mm]** | 910 | **Profondeur de l'appareil - GN [mm]** | 150 |
| **Poids net [kg]** | 90.00 | **Type de contrôle** | Digitale |
| **Puissance électrique [kW]** | 9.600 | | |

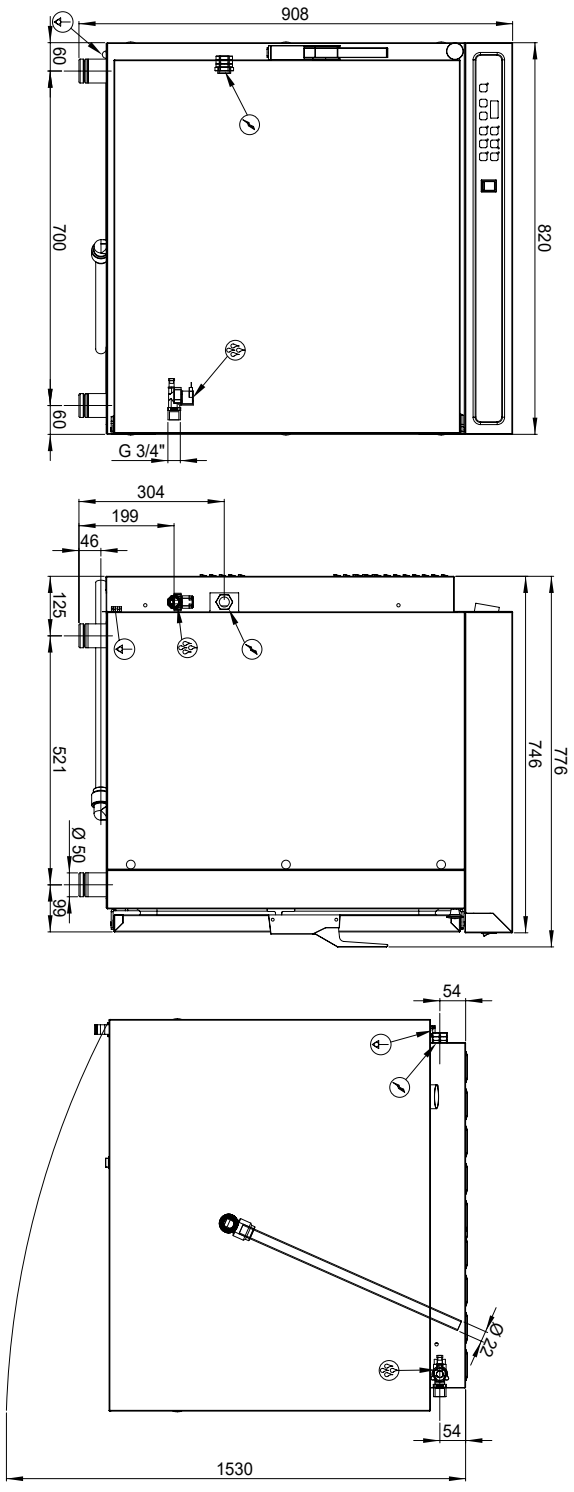


tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Fiche technique

Dessin technique

| REGBOX 7x GN 1/1 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00010678 |
| RD 0711 E | **Groupe d'articles** | RegBoxes |






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

# Fiche technique

Avantages du produit

| REGBOX 7x GN 1/1 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00010678 |
| RD 0711 E | **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**

### 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

**4**

### 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



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

# Fiche technique

Paramètres techniques

| REGBOX 7x GN 1/1 400 V / 3N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00010678 |
| RD 0711 E | **Groupe d'articles** | RegBoxes |

1. **Code SAP:**
   00010678
2. **Largeur nette [mm]:**
   820
3. **Profondeur nette [mm]:**
   750
4. **Hauteur nette [mm]:**
   910
5. **Poids net [kg]:**
   90.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   940
7. **Profondeur brute [mm]:**
   900
8. **Hauteur brute [mm]:**
   950
9. **Poids brut [kg]:**
   110.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    9.600
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:**
    7
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]:**
    2



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