

Produktmerkmale

Grillplatte geriffelt mit Unterbau			
Modell	SAP -Code	00020138	
FTR 780 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten	



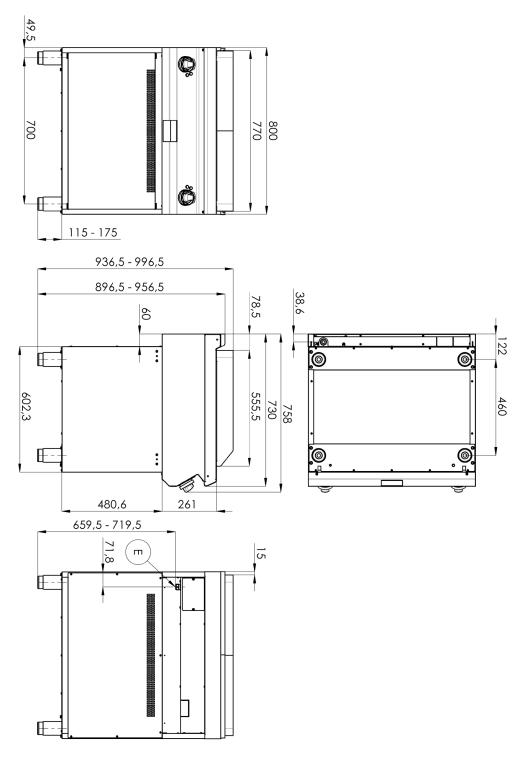
- Top -Typ: gerillt
- Griddle -Abmessungen [mm x mm]: 560 x 770
- Bratpflegemittel [MM]: 12.00
- Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
- Behälter für flüssiges Fett: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Heizzone
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
- Abnehmbarer Rand: Ja

SAP -Code	00020138	Power Electric [KW]	9.000
Netzbreite [MM]	800	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	730	Griddle -Abmessun- gen [mm x mm]	560 x 770
Nettohöhe [MM]	900	Тор -Тур	gerillt
Nettogewicht / kg]	88.50	Arbeitsplatztyp	Eingepresst - kom- fortable Wartung und Reinigung



Technische Zeichnung

Grillplatte geriffelt mit Unterbau		
Modell	SAP -Code	00020138
FTR 780 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten





technische Parameter

bau	
SAP -Code	00020138
Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten
	15. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
	16. Material: AISI 304 obere Platte und Umhüllung17. Indikatoren: Betrieb und Heizen
	18. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
	19. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
	20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.50
	21. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
	22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
	23. Sicherheitsthermostat: Ja
	24. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 360
ts:	25. Verstellbare Füße: Ja
	26. Griddle -Abmessungen [mm x mm]: 560 x 770
	27. Bratpflegemittel [MM]: 12.00
	Eine Gruppe von

28. Behälter für flüssiges Fett:

Ja

IP24

14. Schutz der Kontrollen:



technische Parameter

Grillplatte geriffelt mit Unterbau				
Modell	SAP -Code	00020138		
FTR 780 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten		
29. Abnehmbarer Gerätebehälter: Nein		32. Gleichmäßige Erwärmung: Ja		
30. Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Heizzone		33. Top -Typ: gerillt		
31. Abnehmbarer Rand: Ja		34. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:		

e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com