

Produktmerkmale

REGBOX 7x GN 1/1 - 400 V		
Modell	SAP -Code	00010678
RD 0711 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen



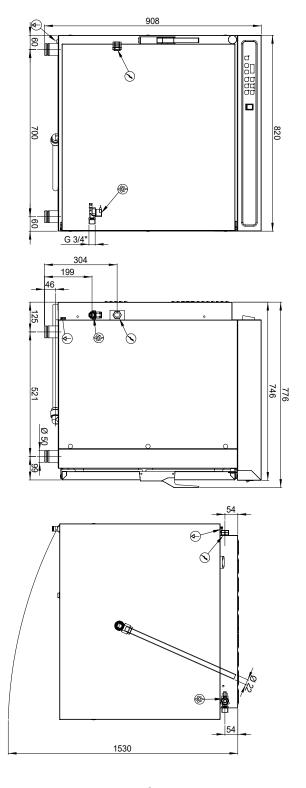
- Anzahl der Programme: 10
- Lebensmittelregeneration: Ja
- Befeuchtung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 170
- Steuertyp: digital
- Sonde: injizierbar
- Anzahl der GN / en: 7
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 150

SAP -Code	00010678	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	820	Anzahl der GN / en	7
Nettentiefe [MM]	750	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	910	GN -Gerätetiefe	150
Nettogewicht / kg]	90.00	Steuertyp	digital
Power Electric [KW]	9.600		



Technische Zeichnung

REGBOX 7x GN 1/1 - 400 V		
Modell	SAP -Code	00010678
RD 0711 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen





Produkt Vorteile

REGBOX 7x GN 1/1 - 400 V		
Modell	SAP -Code	00010678
RD 0711 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen

Nationrese

runde Konstruktion mit Edelstahl, abgerundeten Kanten

 Einfache Reinigung, hoher hygienischer Standard, langes Leben

**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

Temperatur von bis zu 170 ° C

Leistungsstarkes Heizelement mit Tinkolmaterialtemperatur zwischen 30 und 170 ° C.

 Ermöglicht sowohl die Regeneration als auch die Wärmebehandlung von Lebensmitteln

**Hohe Mobilität** 

Die Version mit Rädern und Wasserpumpe kann als mobile Geräte verwendet werden

- Verwendung bei Banketten und Fernabgabe

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



technische Parameter

REGBOX 7x GN 1/1 - 400 V					
Modell	SAP -Code	00010678			
RD 0711 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen			
<b>1. SAP -Code:</b> 00010678		<b>14. Verstellbare Füße:</b> Ja			
2. Netzbreite [MM]: 820		<b>15. Steuertyp:</b> digital			
3. Nettentiefe [MM]: 750		<b>16. Automatisches Vorheizen:</b> Ja			
4. Nettohöhe [MM]: 910  5. Nettogewicht / kg]: 90.00  6. Bruttobreite [MM]: 940  7. Grobtiefe [MM]: 900  8. Bruttohöhe [MM]: 950		17. Anzahl der GN / en:			
		18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:  GN 1/1			
		19. GN -Gerätetiefe:  150  20. Maximale Gerätetemperatur [° C]:  170  21. Befeuchtung:  Ja			
			9. Bruttogewicht [kg]: 110.00		<b>22. Sonde:</b> injizierbar
			<b>10. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät		23. Anzahl der Programme:
11. Power Electric [KW]: 9.600		<b>24. Lebensmittelregeneration:</b> Ja			
<b>12. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		25. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:			

**13. Material:** AISI 304