

Produktmerkmale

REGBOX 14x GN 1/1 - 400 V		
Modell	SAP -Code	00010695
RD 1411 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen



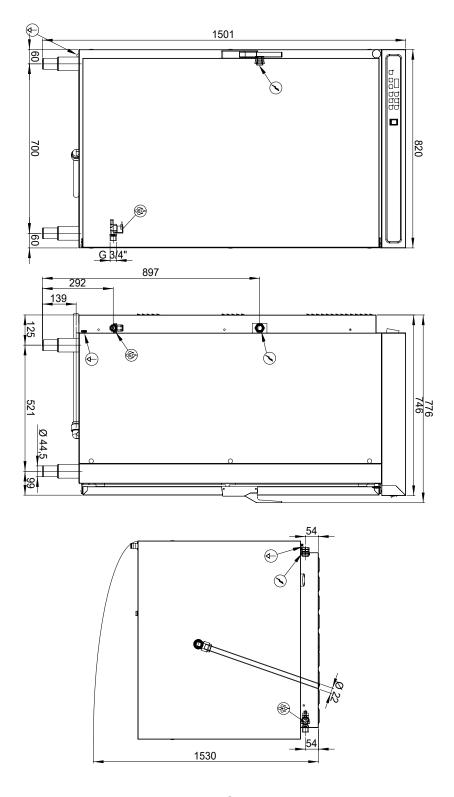
- Anzahl der Programme: 10
- Lebensmittelregeneration: Ja
- Befeuchtung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 170
- Steuertyp: digital
- Sonde: injizierbar
- Anzahl der GN / en: 14
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 150

SAP -Code	00010695	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	820	Anzahl der GN / en	14
Nettentiefe [MM]	750	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	1500	GN -Gerätetiefe	150
Nettogewicht / kg]	140.00	Steuertyp	digital
Power Electric [KW]	15.900		



Technische Zeichnung

REGBOX 14x GN 1/1 - 400 V		
Modell	SAP -Code	00010695
RD 1411 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen





Produkt Vorteile

REGBOX 14x GN 1/1 - 400 V		
Modell	SAP -Code	00010695
RD 1411 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 14x GN 1/1 - 400 V		
Modell	SAP -Code	00010695
RD 1411 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen
1. SAP -Code: 00010695		14. Verstellbare Füße: Ja
2. Netzbreite [MM]: 820		15. Steuertyp: digital
3. Nettentiefe [MM]: 750		16. Automatisches Vorheizen: Ja
4. Nettohöhe [MM]: 1500		17. Anzahl der GN / en:
5. Nettogewicht / kg]: 140.00		18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
6. Bruttobreite [MM]: 940		19. GN -Gerätetiefe:
7. Grobtiefe [MM]: 900		20. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 170
8. Bruttohöhe [MM]: 1600		21. Befeuchtung: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 160.00		22. Sonde: injizierbar
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Anzahl der Programme:
11. Power Electric [KW]: 15.900		24. Lebensmittelregeneration: Ja
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

13. Material: AISI 304