

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Grill à steak semi-automatique

Modell	SAP -Code	00009991
---------------	------------------	----------



- Top -Typ: glatt
- Griddle -Abmessungen [mm x mm]: 650 x 480 + 320 x 380
- Bratpflegemittel [MM]: 10.00
- Behälter für flüssiges Fett: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Heizzone auf der unteren Platte und für die oberen Platten
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
- Oberflächenfinish: polierter Chrom 0,03 mm

SAP -Code	00009991	Power Electric [KW]	9.000
Netzbreite [MM]	658	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	760	Griddle -Abmessungen [mm x mm]	650 x 480 + 320 x 380
Nettohöhe [MM]	442	Top -Typ	glatt
Nettogewicht / kg]	66.00		

Technisches Datenblatt



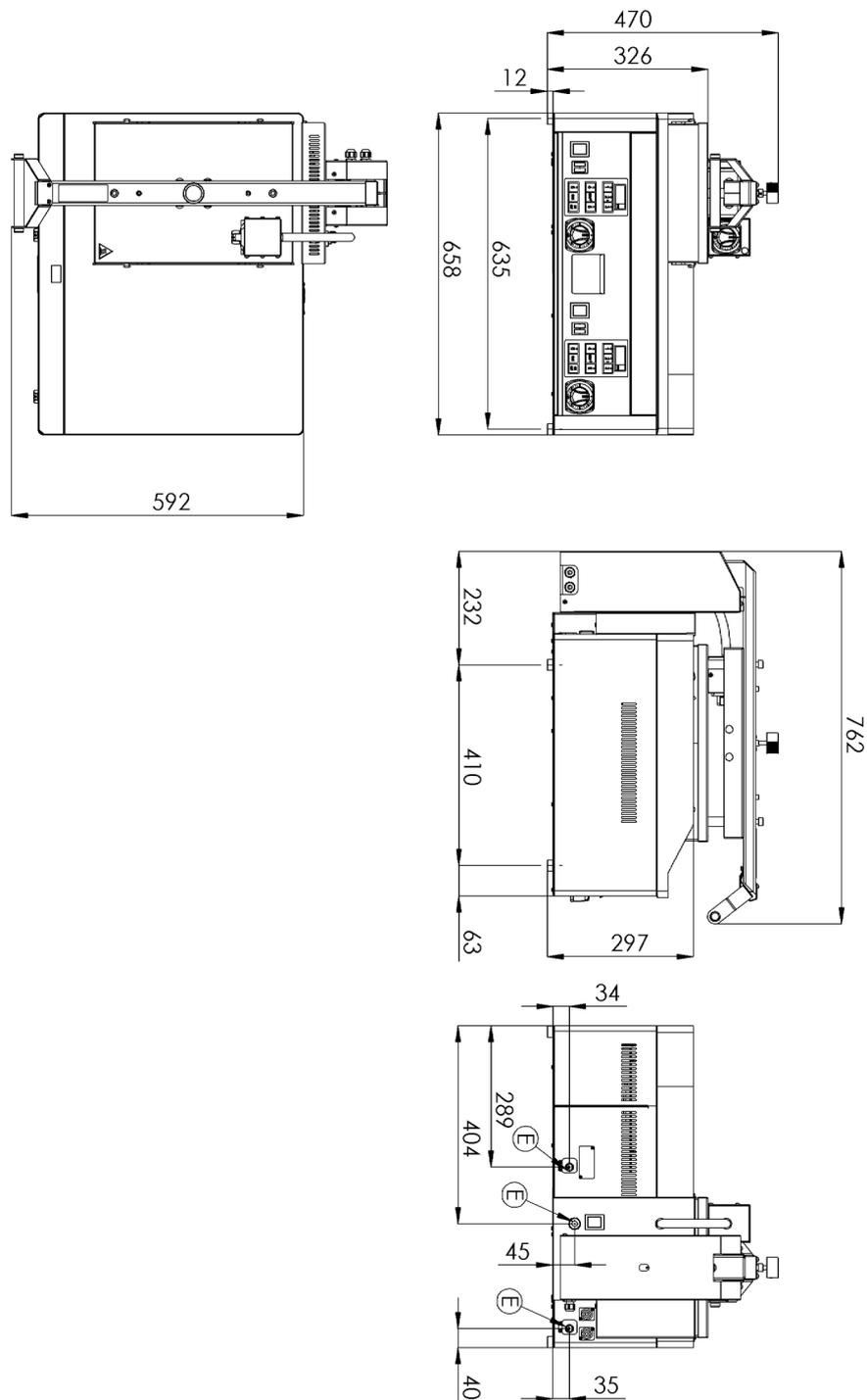
Technische Zeichnung

Grill à steak semi-automatique

Modell

SAP -Code

00009991



Grill à steak semi-automatique

Modell

SAP -Code

00009991

1. SAP -Code:

00009991

2. Netzbreite [MM]:

658

3. Nettentiefe [MM]:

760

4. Nettohöhe [MM]:

442

5. Nettogewicht / kg:

66.00

6. Bruttobreite [MM]:

725

7. Grobtiefe [MM]:

800

8. Bruttohöhe [MM]:

564

9. Bruttogewicht [kg]:

75.00

10. Gerätetyp:

Neutrales Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

Tischgerät

12. Power Electric [KW]:

9.000

13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Material:

AISI 430

16. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

17. Oberflächenfinish:

polierter Chrom 0,03 mm

18. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

20. Griddle -Abmessungen [mm x mm]:

650 x 480 + 320 x 380

21. Bratpflegemittel [MM]:

10.00

22. Behälter für flüssiges Fett:

Ja

23. Unabhängige Heizzonen:

Eigenständige Bedienung für jede Heizzone auf der unteren Platte und für die oberen Platten

24. Gleichmäßige Erwärmung:

Ja

25. Top -Typ:

glatt