

Produktmerkmale

REGBOX programmierbar 14x GN 1/1 - 400 V

Modell SAP - Code 00010477



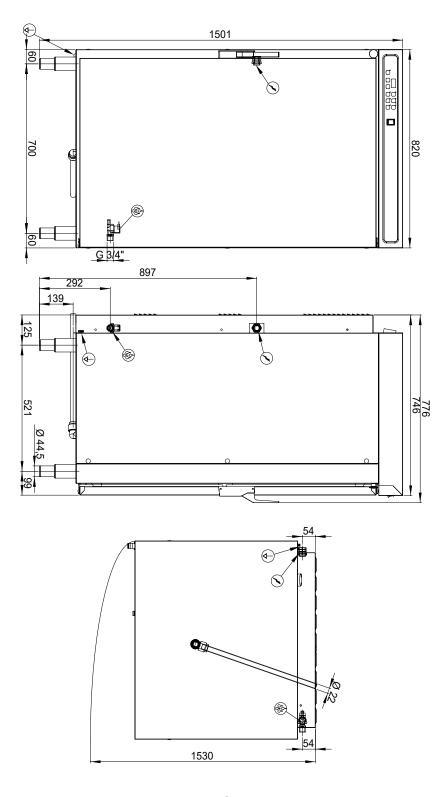
- Anzahl der Programme: 10
- Lebensmittelregeneration: Ja
- Befeuchtung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 170
- Steuertyp: digital
- Sonde: injizierbar
- Anzahl der GN / en: 14
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 150

| SAP -Code | 00010477 | 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 programmierbar 14x GN 1/1 - 400 V | | | | |
|--|-----------|----------|--|--|
| Modell | SAP -Code | 00010477 | | |





Produkt Vorteile

REGBOX programmierbar 14x GN 1/1 - 400 V

Modell SAP -Code 00010477

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

Programmierbar

Kontrolle zum Festlegen von 10 Programmen

 Möglichkeit, voreingestellte Programme für die thermische Behandlung und Regeneration zu sparen, die für Netzwerke geeignet ist, nur geschult: zweite Maschine für die Konvektionskontrolle

Temperatur von bis zu 170 ° C

leistungsstarkes Heizelement aus InkO Temperaturbereich von 30 DE 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



technische Parameter

| REGBOX programmierbar 14x GN 1/1 - 400 V | | | | |
|---|-----------|--|--|--|
| Modell | SAP -Code | 00010477 | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 1. SAP -Code: 00010477 | | 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]: 905 | | 19. GN -Gerätetiefe: 150 | | |
| 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]: 5 - Výkon (kW): 37 a více (230 V); 64 a více (400 V) | | |

13. Material: AISI 304