

Technisches Datenblatt

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		

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



REGBOX 7x GN 1/1 - 400 V

Modell

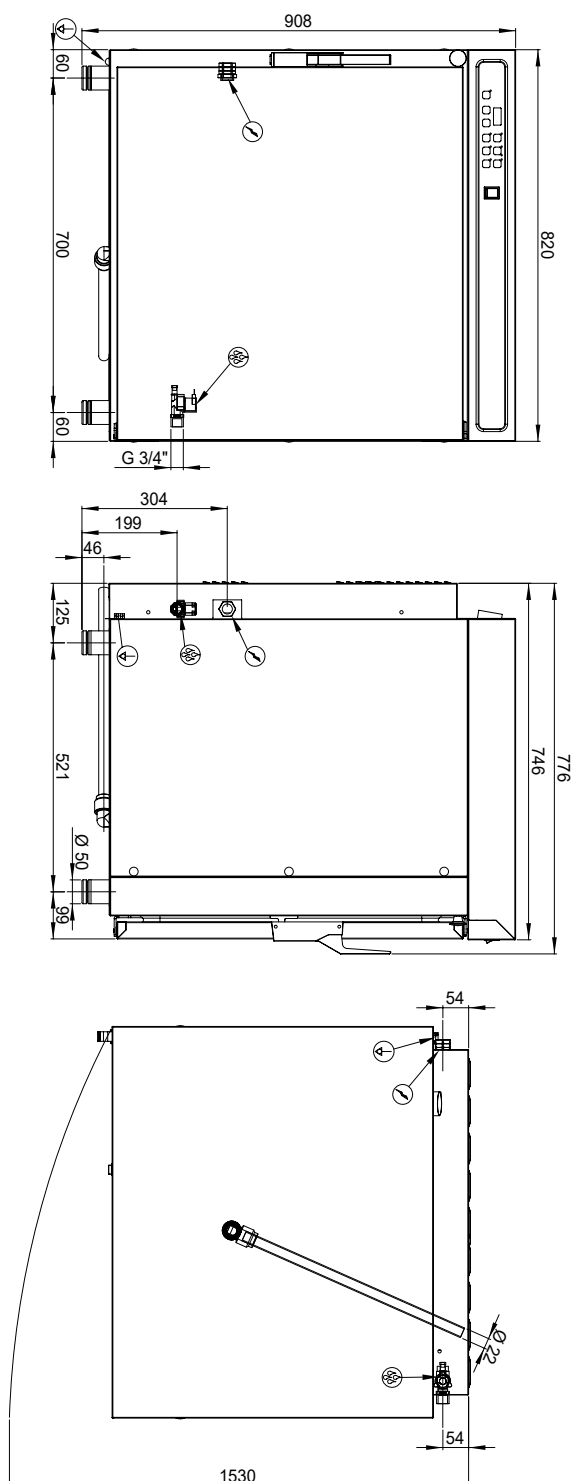
SAP -Code

00010678

RD 0711 E

**Eine Gruppe von
Artikeln - Web**

RegBoxen



Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile



REGBOX 7x GN 1/1 - 400 V

Modell	SAP -Code	00010678
RD 0711 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen

1

Nationrese

runde Konstruktion mit Edelstahl, abgerundeten Kanten

2

Eine externe Temperatursonde

Die Temperatursonde außerhalb des Kochraums platziert

3

Temperatur von bis zu 170 ° C

Leistungsstarkes Heizelement mit
Tinkolmaterialtemperatur zwischen 30 und 170 ° C.

4

Hohe Mobilität

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



REGBOX 7x GN 1/1 - 400 V

Modell	SAP -Code	00010678
RD 0711 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	RegBoxen

1. SAP -Code:

00010678

2. Netzbreite [MM]:

820

3. Nettentiefe [MM]:

750

4. Nettohöhe [MM]:

910

5. Nettogewicht / kg]:

90.00

6. Bruttobreite [MM]:

940

7. Grobtiefe [MM]:

900

8. Bruttohöhe [MM]:

950

9. Bruttogewicht [kg]:

110.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

9.600

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Verstellbare Füße:

Ja

15. Steuertyp:

digital

16. Automatisches Vorheizen:

Ja

17. Anzahl der GN / en:

7

18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

19. GN -Gerätetiefe:

150

20. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

170

21. Befeuchtung:

Ja

22. Sonde:

injizierbar

23. Anzahl der Programme:

10

24. Lebensmittelregeneration:

Ja

25. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

2