

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Hockerkocher elektrisch 5 kW 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00007868
---------------	------------------	----------



- Gerätetyp: Elektrisches Gerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 5
- Schutz der Kontrollen: IPX4

<b>SAP -Code</b>	00007868	<b>Power Electric [KW]</b>	5.000
<b>Netzbreite [MM]</b>	568	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Nettentiefe [MM]</b>	568	<b>Anzahl der Zonen</b>	1
<b>Nettohöhe [MM]</b>	530	<b>Stromverbrauch der Zone 1 [KW]</b>	5
<b>Nettogewicht / kg]</b>	66.00		

# Technisches Datenblatt



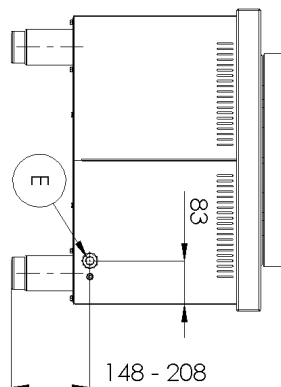
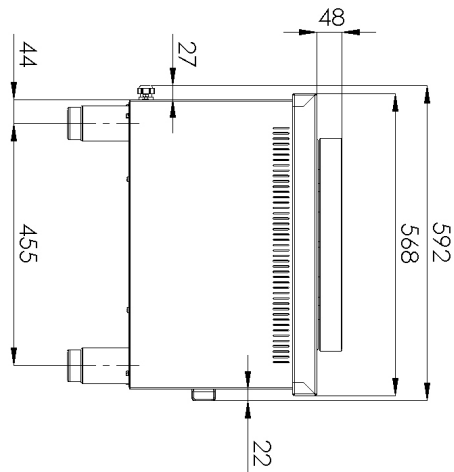
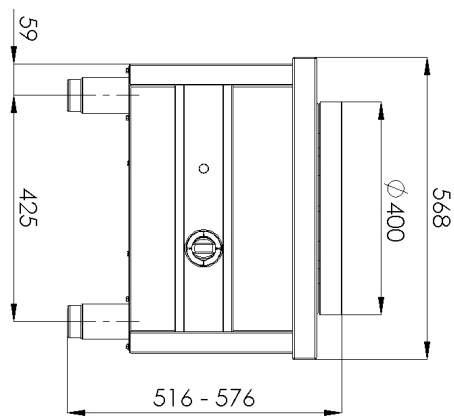
Technische Zeichnung

Hockerkocher elektrisch 5 kW 400 V

Modell

SAP -Code

00007868



### Hockerkocher elektrisch 5 kW 400 V

Modell

SAP -Code

00007868

1

#### All-in-Board-Design außer dem Teller

Nur Edelstahl, der für Lebensmittelkontakt verwendet wird

- Absolut Edelstahl und nichtmagnetisches Design widerstehen noch schwächere Säuren, die die Hygienestandards (HACCP) leichter zu füllen; Einfache Wartung und Reinigung

2

#### 5 kW Ausgang

Hochleistung

- Wärmebehandlung

3

#### Plattendurchmesser 400 mm

ein großer Raum für große Töpfe

- Möglichkeit, große Töpfe zu erwärmen

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Hockerkocher elektrisch 5 kW 400 V

Modell

SAP -Code

00007868

**1. SAP -Code:**

00007868

**2. Netzbreite [MM]:**

568

**3. Nettentiefe [MM]:**

568

**4. Nettohöhe [MM]:**

530

**5. Nettogewicht / kg:**

66.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

630

**7. Grobtiefe [MM]:**

630

**8. Bruttohöhe [MM]:**

650

**9. Bruttogewicht [kg]:**

74.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

5.000

**12. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**14. Indikatoren:**

Betriebsanzeige

**15. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

**16. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**

1.00

**17. Anzahl der Zonen:**

1

**18. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:**

5

**19. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

400

**20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**21. Anzahl der Stromkontrollstadien:**

4

**22. Anzahl der Brenner/heißen Teller:**

1

**23. Art der elektrischen Kochzonen:**

rund