

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Halbautomatischer Steakgrill

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00009990
---------------	------------------	----------



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

<b>SAP -Code</b>	00009990	<b>Nettogewicht / kg]</b>	38.00
<b>Netzbreite [MM]</b>	330	<b>Power Electric [KW]</b>	6.000
<b>Nettentiefe [MM]</b>	760	<b>Griddle -Abmessungen [mm x mm]</b>	320 x 480 + 320 x 380
<b>Nettohöhe [MM]</b>	442	<b>Top -Typ</b>	glatt

# Technisches Datenblatt



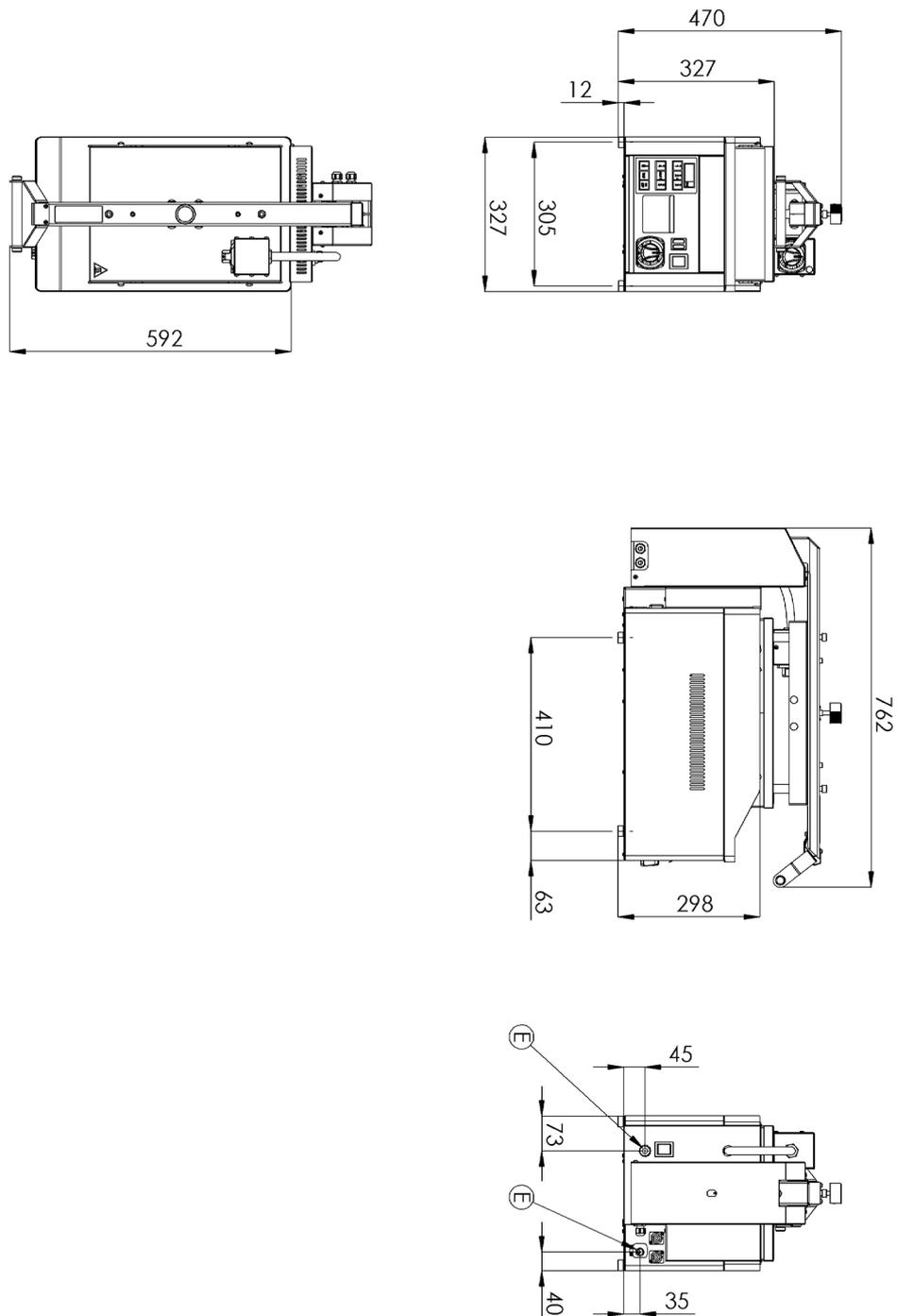
Technische Zeichnung

Halbautomatischer Steakgrill

Modell

SAP -Code

00009990



### Halbautomatischer Steakgrill

Modell

SAP -Code

00009990

**1. SAP -Code:**

00009990

**2. Netzbreite [MM]:**

330

**3. Nettentiefe [MM]:**

760

**4. Nettohöhe [MM]:**

442

**5. Nettogewicht / kg]:**

38.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

375

**7. Grobtiefe [MM]:**

800

**8. Bruttohöhe [MM]:**

520

**9. Bruttogewicht [kg]:**

41.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

Tischgerät

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

6.000

**13. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**14. Material:**

AISI 430

**15. Indikatoren:**

Betrieb und Heizen

**16. Oberflächenfinish:**

polierter Chrom 0,03 mm

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

300

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

50

**19. Griddle -Abmessungen [mm x mm]:**

320 x 480 + 320 x 380

**20. Bratpflegemittel [MM]:**

10.00

**21. Behälter für flüssiges Fett:**

Ja

**22. Unabhängige Heizzonen:**

Eigenständige Bedienung für die obere und untere Platte

**23. Gleichmäßige Erwärmung:**

Ja

**24. Top -Typ:**

glatt