

Produktmerkmale

Kontaktgrill kombiniert elektrisch 57x24 400 V

Modell SAP -Code 00002997



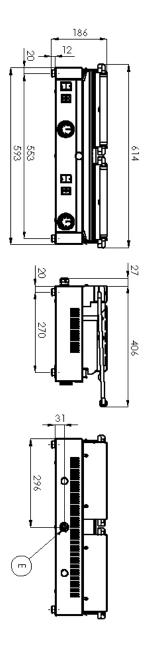
- Top -Typ: kombiniert
- Griddle -Abmessungen [mm x mm]: 570 x 240
- Bratpflegemittel [MM]: 8.00
- Behälter für flüssiges Fett: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung der oberen und der unteren Platte
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
- Oberflächenfinish: sandgestrahlte Oberfläche ohne Beschichtung

SAP -Code	00002997	Power Electric [KW]	6.000
Netzbreite [MM]	614	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	433	Griddle -Abmessun- gen [mm x mm]	570 x 240
Nettohöhe [MM]	186	Тор -Тур	kombiniert
Nettogewicht / kg]	30.00		



Technische Zeichnung

Modell SAP -Code 00002997





Produkt Vorteile

Kontaktgrill kombiniert elektrisch 57x24 400 V

Modell SAP -Code 00002997

Nation Nur Ed

Nationärin

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

Wald-und Heizlicht

Optische Option, um den Status des Geräts zu überprüfen

- Sofort erkennt der Bediener in dem Zustand, in dem das Gerät ein/aus ist
- 3

Abfallflüssigkeitssocket

Darüber hinaus brennt die Abfallflüssigkeit nicht und fließt in den Tank (Sockel)

- Die Abfallflüssigkeit (Fett) brennt nicht und fließt nicht zum Tisch oder zum Boden
- 4

Grillplatte mit Stahllegierung 8mm

hohe thermische Leitfähigkeit der Festigkeitsstabilität

- Schnelles Erhitzen der Grillplatte dreht oder läuft nicht heraus
- schnellerer Erwärmen als Gusseisen
- Toasts besser als rostfrei
- Das Essen hält sich nicht an sie fest

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2024-07-03



technische Parameter

Kontaktgrill kombiniert elektrisc	h 57x24 400 V		
Modell	SAP -Code	00002997	
1 CAD Code		15. Material:	
1. SAP -Code: 00002997		Edelstahl	
2. Netzbreite [MM]: 614		16. Indikatoren: Betrieb und Heizen	
3. Nettentiefe [MM]: 433		17. Oberflächenfinish: sandgestrahlte Oberfläche ohne Beschichtung	
4. Nettohöhe [MM]: 186		18. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300	
5. Nettogewicht / kg]: 30.00		19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50	
6. Bruttobreite [MM]: 470		20. Griddle -Abmessungen [mm x mm]: 570 x 240	
7. Grobtiefe [MM]: 640		21. Bratpflegemittel [MM]: 8.00	
8. Bruttohöhe [MM]: 230		22. Behälter für flüssiges Fett: Ja	
9. Bruttogewicht [kg]: 31.00		23. Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung der oberen und der unteren Platte	
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Gleichmäßige Erwärmung: Ja	
11. Konstruktionstyp des Geräts: Tischgerät		25. Top -Typ: kombiniert	
12. Power Electric [KW]: 6.000		26. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:	
13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 1,2	

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

IPX4

14. Schutz der Kontrollen: