Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Hockerkocher elektrisch 5 kW 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00007868
ST 40 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

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

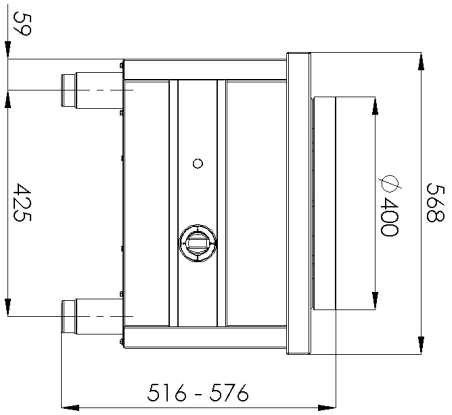
SAP -Code	00007868	**Power Electric [KW]**	5.000
Netzbreite [MM]	568	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	568	**Anzahl der Zonen**	1
Nettohöhe [MM]	530	**Stromverbrauch der Zone 1 [KW]**	5
Nettogewicht / kg]	66.00		

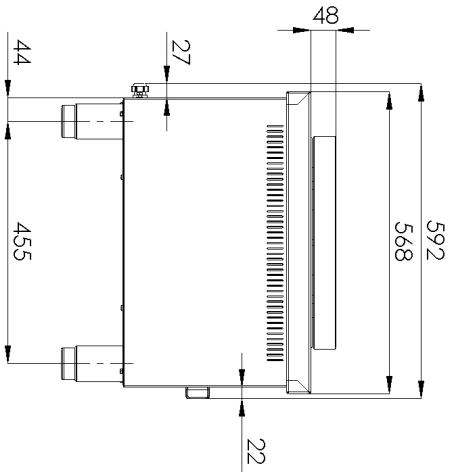
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

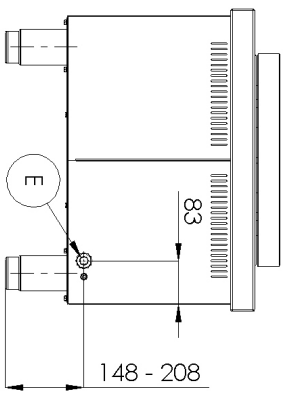
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Hockerkocher elektrisch 5 kW 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00007868
ST 40 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde







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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Hockerkocher elektrisch 5 kW 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00007868
ST 40 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

1 **All -in -Board -Design außer dem Teller**

Nur Edelstahl, der für Lebensmittelkontakt verwendet wird

2 **5 kW Ausgang**

Hochleistung

3 **Plattendurchmesser 400 mm**

ein großer Raum für große Töpfe

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Hockerkocher elektrisch 5 kW 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00007868
ST 40 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Herde

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
24. **Querschnitt der Leiter CU [mm^2]:**
    1

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