Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00004882
UH 30 EL	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer



- Abflusstyp: an der Fronttafel
- Sicherheitsabfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30
- Material: AISI 430 + AISI 304
- Heizort: oben und unten

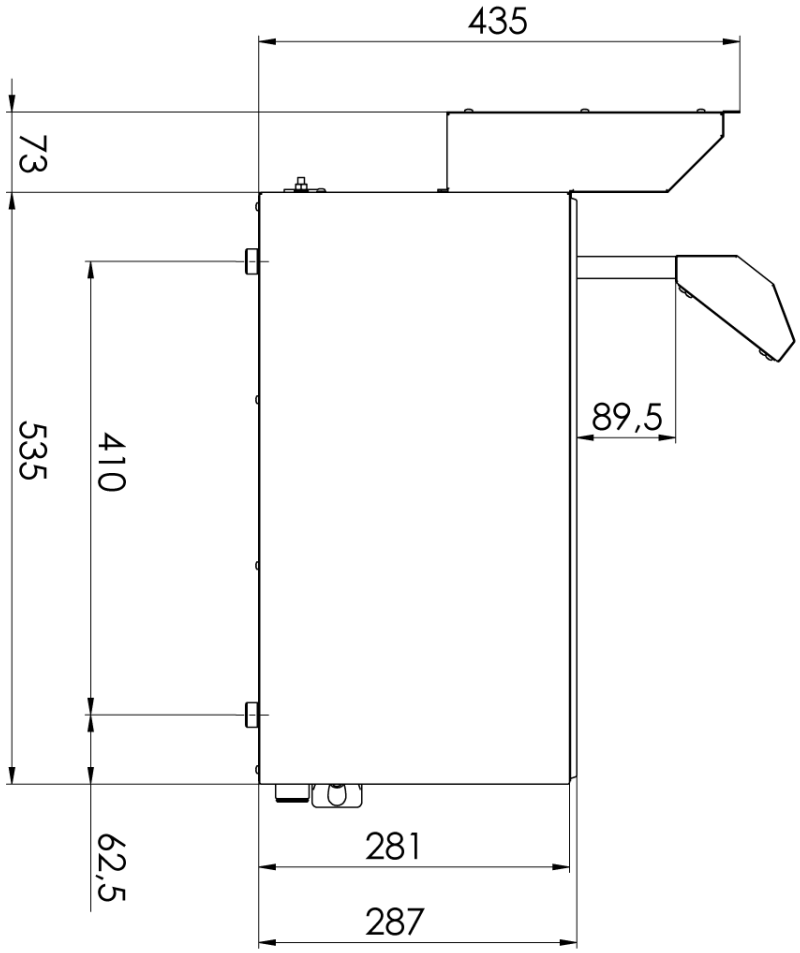
SAP -Code	00004882	**Nettogewicht / kg]**	13.10
Netzbreite [MM]	328	**Power Electric [KW]**	0.850
Nettentiefe [MM]	609	**Wird geladen**	230 V / 1N - 50 Hz
Nettohöhe [MM]	290	**Anzahl der Becken**	1

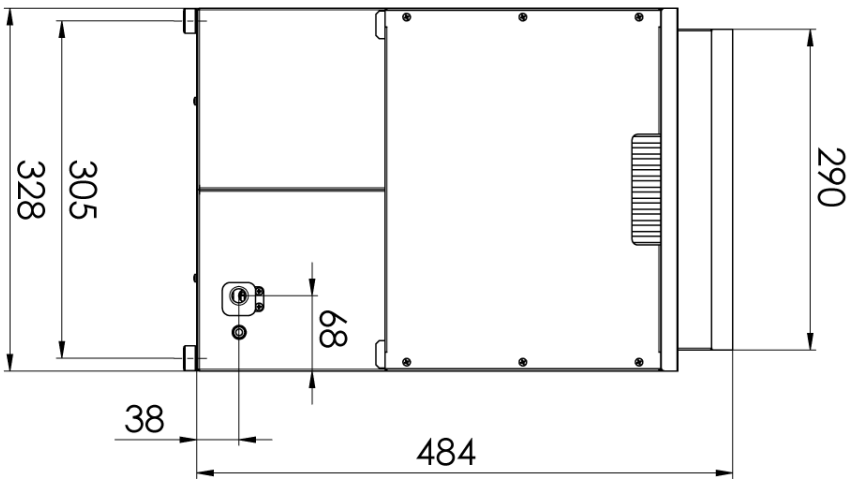
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00004882
UH 30 EL	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer





RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00004882
UH 30 EL	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1 **Binden**

lange Lebensdauer
Edelstahlwiderstand von AISI 304
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

2 **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4**

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- größere Arbeitssicherheit für das Personal

3 **Obere Heizung**

strahlende Hitze und von oben

- Schnelles und gleichmäßig erwärmtes Essen

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00004882
UH 30 EL	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

1. **SAP -Code:**
   00004882
2. **Netzbreite [MM]:**
   328
3. **Nettentiefe [MM]:**
   609
4. **Nettohöhe [MM]:**
   290
5. **Nettogewicht / kg]:**
   13.10
6. **Bruttobreite [MM]:**
   692
7. **Grobtiefe [MM]:**
   402
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   570
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   13.60
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    Tischgerät
12. **Power Electric [KW]:**
    0.850
13. **Wird geladen:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Material:**
    AISI 430 + AISI 304
16. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
17. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
18. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
19. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    0.80
20. **Geräteheiztyp:**
    Keramiklampe
21. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    90
22. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    30
23. **Verstellbare Füße:**
    Ja
24. **Falsch unten:**
    Ja
25. **Anzahl der Becken:**
    1
26. **Beckenmaterial:**
    AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl
27. **Abflusstyp:**
    an der Fronttafel
28. **Sicherheitsabfluss:**
    Ja

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe 230 V / 1N		
Modell	**SAP -Code**	00004882
UH 30 EL	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Fritteuse und Pommeswärmer

29. Anzahl der GN / en:
1

30. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:
GN 1/2

31. GN -Gerätetiefe:
200

32. Heizort:
oben und unten

33. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
0,5

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062