

Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe

Modell	SAP -Code	00008705
BMV 1115 + IL3	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 90
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 30
- Material: Edelstahl
- Heizort: oben und unten

SAP -Code	00008705	Nettogewicht / kg]	13.00
Netzbreite [MM]	330	Power Electric [KW]	1.200
Nettentiefe [MM]	587	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Nettohöhe [MM]	447		

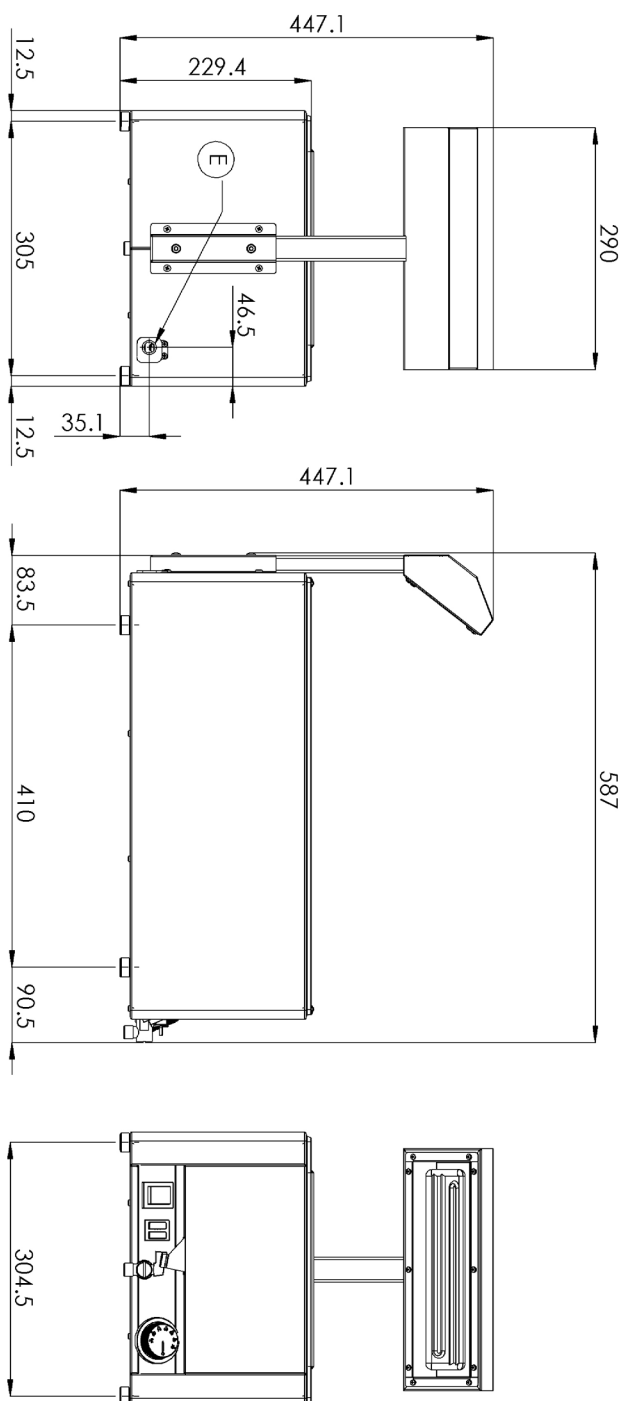
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe

Modell	SAP -Code	00008705
BMV 1115 + IL3	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe

Modell	SAP -Code	00008705
BMV 1115 + IL3	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1

Binden

- lange Lebensdauer
- Edelstahlwiderstand von AISI 304
- Das Material rostet nicht
 - Einsparungen bei Serviceinterventionen
 - Einfacher und schneller Service

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

- Wartung -frei
- Wasserbeständigkeit
- lange Lebensdauer
 - Einsparungen bei Serviceinterventionen
 - Einfache Reinigung des Geräts

3

Obere Heizung

- strahlende Hitze und von oben
 - Schnelles und gleichmäßig erwärmtes Essen

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe

Modell	SAP -Code	00008705
BMV 1115 + IL3	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer

1. SAP -Code:

00008705

2. Netzbreite [MM]:

330

3. Nettentiefe [MM]:

587

4. Nettohöhe [MM]:

447

5. Nettogewicht / kg]:

13.00

6. Bruttobreite [MM]:

395

7. Grobtiefe [MM]:

705

8. Bruttohöhe [MM]:

482

9. Bruttogewicht [kg]:

15.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

Tischgerät

12. Power Electric [KW]:

1.200

13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Material:

Edelstahl

16. Indikatoren:

Betrieb und Heizen

17. Geräteheiztyp:

Keramiklampe

18. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

90

19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

30

20. Verstellbare Füße:

Ja

21. Falsch unten:

Ja

22. Abfluss:

Ja

23. Anzahl der GN / en:

1

24. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

25. GN -Gerätetiefe:

150

26. Heizort:

oben und unten

27. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5