

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## REGBOX programmable 7x GN 1/1 - 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00010674
RD 0711 EP	<b>Groupe d'articles</b>	RegBoxes



- Nombre de programmes: 10
- Régénération des aliments: Oui
- Fonction humidification: Oui
- Préchauffage automatique: Oui
- Température maximale de l'appareil [° C]: 170
- Type de contrôle: Digitale
- Sonde: à cœur
- Nombre de GN / EN: 7
- Taille de l'appareil - GN / EN: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 150

<b>Code SAP</b>	00010674	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	820	<b>Nombre de GN / EN</b>	7
<b>Profondeur nette [mm]</b>	750	<b>Taille de l'appareil - GN / EN</b>	GN 1/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	910	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	150
<b>Poids net [kg]</b>	85.00	<b>Type de contrôle</b>	Digitale
<b>Puissance électrique [kW]</b>	9.600		

# Fiche technique

Dessin technique



REGBOX programmable 7x GN 1/1 - 400 V

Modèle

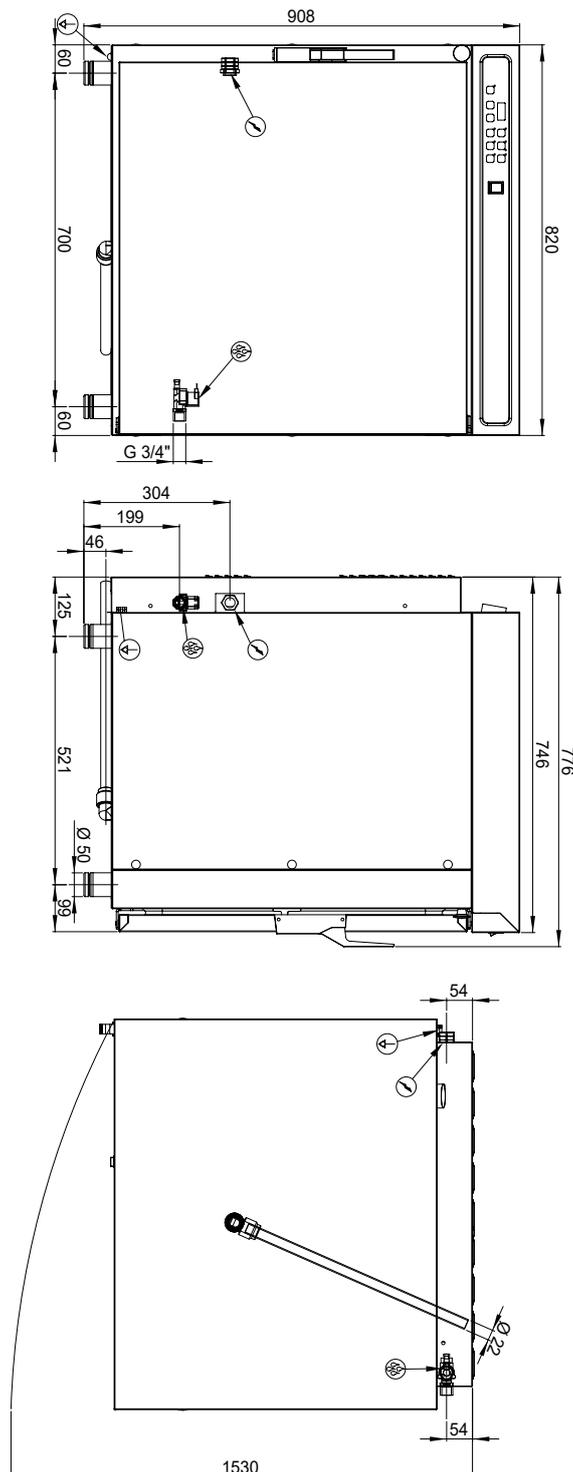
Code SAP

00010674

RD 0711 EP

Groupe d'articles

RegBoxes



# Fiche technique

## Avantages du produit



### REGBOX programmable 7x GN 1/1 - 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00010674
RD 0711 EP	<b>Groupe d'articles</b>	RegBoxes

1

#### Construction entièrement en acier inoxydable

Construction ronde en acier inoxydable, bords arrondis

- Facile à nettoyer, normes d'hygiène élevées, durée de vie longue

2

#### Sonde de température externe

Sonde de température située à l'extérieur de la chambre de cuisson

- Placée à l'extérieur de la chambre de cuisson prolonge sa durée de vie ; assurer la sécurité des repas; enregistrement HACCP ; contrôle de la cuisson en l'absence d'un chef

3

#### Commande programmable

Commande permettant de programmer 1 programmes

- Possibilité d'enregistrer des programmes prédéfinis pour le traitement thermique et la régénération adaptés au réseau, uniquement des opérateurs formés : Deuxième machine pour four à convection

4

#### Température jusqu'à 17°C

Élément chauffant puissant en matériau Inkoly  
Plage de température de 3 à 17 °C

- Permet à la fois la régénération et le traitement thermique des aliments

5

#### Grande mobilité

Les versions avec roues et pompe à eau peuvent être utilisées comme appareil mobile

- Utilisation pour les banquets et les livraisons à distance

# Fiche technique

Paramètres techniques



## REGBOX programmable 7x GN 1/1 - 400 V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00010674
RD 0711 EP	<b>Groupe d'articles</b>	RegBoxes

**1. Code SAP:**

00010674

**2. Largeur nette [mm]:**

820

**3. Profondeur nette [mm]:**

750

**4. Hauteur nette [mm]:**

910

**5. Poids net [kg]:**

85.00

**6. Largeur brute [mm]:**

940

**7. Profondeur brute [mm]:**

900

**8. Hauteur brute [mm]:**

950

**9. Poids brut [kg]:**

110.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

9.600

**12. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Matériel:**

AISI 304

**14. Pieds réglables:**

Oui

**15. Type de contrôle:**

Digitale

**16. Préchauffage automatique:**

Oui

**17. Nombre de GN / EN:**

7

**18. Taille de l'appareil - GN / EN:**

GN 1/1

**19. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**

150

**20. Température maximale de l'appareil [° C]:**

170

**21. Fonction humidification:**

Oui

**22. Sonde:**

à cœur

**23. Nombre de programmes:**

10

**24. Régénération des aliments:**

Oui