

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## REGBOX programmierbar 10x GN 1/1 - 400 V

Modell

SAP -Code

00010675



- Anzahl der Programme: 10
- Lebensmittelregeneration: Ja
- Befeuchtung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 170
- Steuertyp: digital
- Sonde: injizierbar
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 150

<b>SAP -Code</b>	00010675	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	820	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettentiefe [MM]</b>	750	<b>GN / EN -Größe im Gerät</b>	GN 1/1
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1110	<b>GN -Gerätetiefe</b>	150
<b>Nettogewicht / kg]</b>	113.00	<b>Steuertyp</b>	digital
<b>Power Electric [KW]</b>	12.600		

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

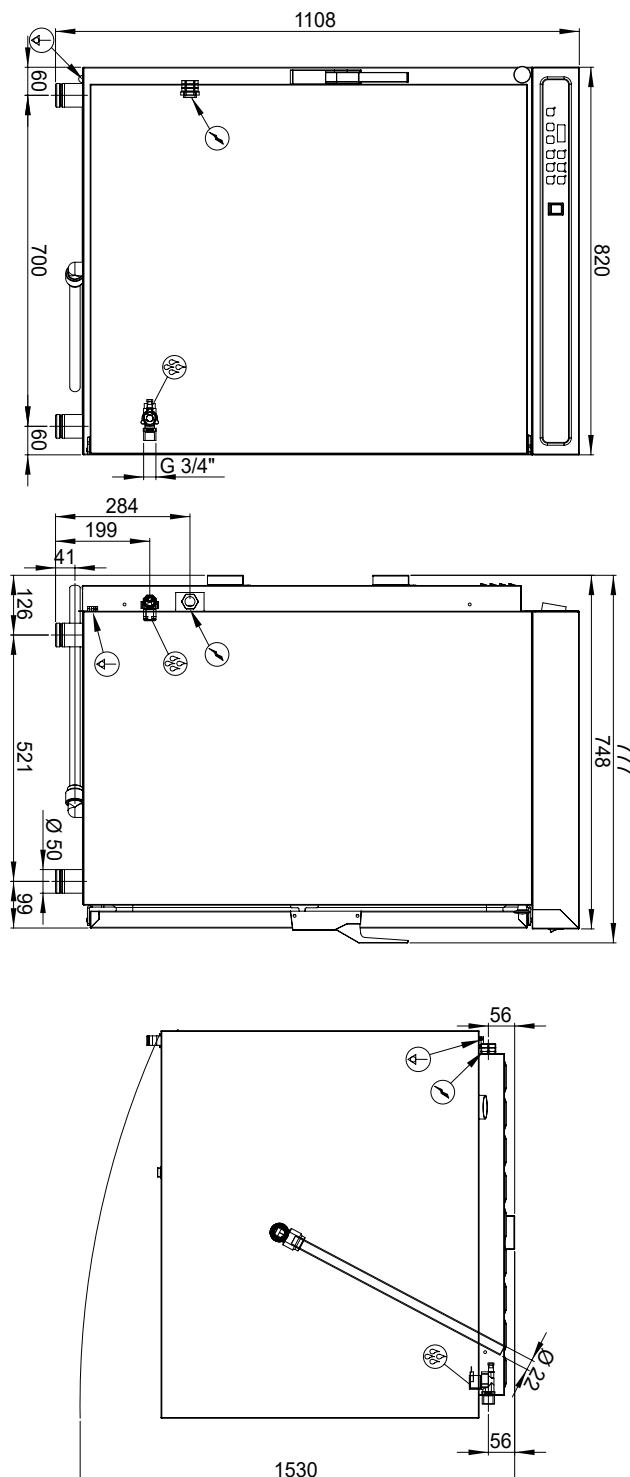


REGBOX programmierbar 10x GN 1/1 - 400 V

Modell

SAP -Code

00010675





### REGBOX programmierbar 10x GN 1/1 - 400 V

Modell

SAP -Code

00010675

1

#### **Nationrese**

runde Konstruktion mit Edelstahl, abgerundeten Kanten

- Einfache Reinigung, hoher hygienischer Standard, langes Leben

2

#### **Eine externe Temperatursonde**

Die Temperatursonde außerhalb des Kochraums platziert

- Die Lage außerhalb der Kochkammer erweitert sein Leben; Gewährleistung der gesamten hygienischen Lebensmittelsicherheit; HACCP -Datensatz; Wärmekontrolle in Abwesenheit eines Kochs

3

#### **Programmierbar**

Kontrolle zum Festlegen von 10 Programmen

- Möglichkeit, voreingestellte Programme für die thermische Behandlung und Regeneration zu sparen, die für Netzwerke geeignet ist, nur geschult: zweite Maschine für die Konvektionskontrolle

4

#### **Temperatur von bis zu 170 ° C**

leistungsstarkes Heizelement aus Inko  
Temperaturbereich von 30 DE 170 ° C

- Ermöglicht sowohl die Regeneration als auch die Wärmebehandlung von Lebensmitteln

5

#### **Hohe Mobilität**

Die Version mit Rädern und Wasserpumpe kann als mobile Geräte verwendet werden

- Verwendung bei Banketten und Fernabgabe

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



REGBOX programmierbar 10x GN 1/1 - 400 V

Modell

SAP -Code

00010675

**1. SAP -Code:**

00010675

**2. Netzbreite [MM]:**

820

**3. Nettentiefe [MM]:**

750

**4. Nettohöhe [MM]:**

1110

**5. Nettogewicht / kg]:**

113.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

940

**7. Grobtiefe [MM]:**

900

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1200

**9. Bruttogewicht [kg]:**

128.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

12.600

**12. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Material:**

AISI 304

**14. Verstellbare Füße:**

Ja

**15. Steuertyp:**

digital

**16. Automatisches Vorheizen:**

Ja

**17. Anzahl der GN / en:**

10

**18. GN / EN -Größe im Gerät:**

GN 1/1

**19. GN -Gerätetiefe:**

150

**20. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

170

**21. Befeuchtung:**

Ja

**22. Sonde:**

injizierbar

**23. Anzahl der Programme:**

10

**24. Lebensmittelregeneration:**

Ja