

Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe

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

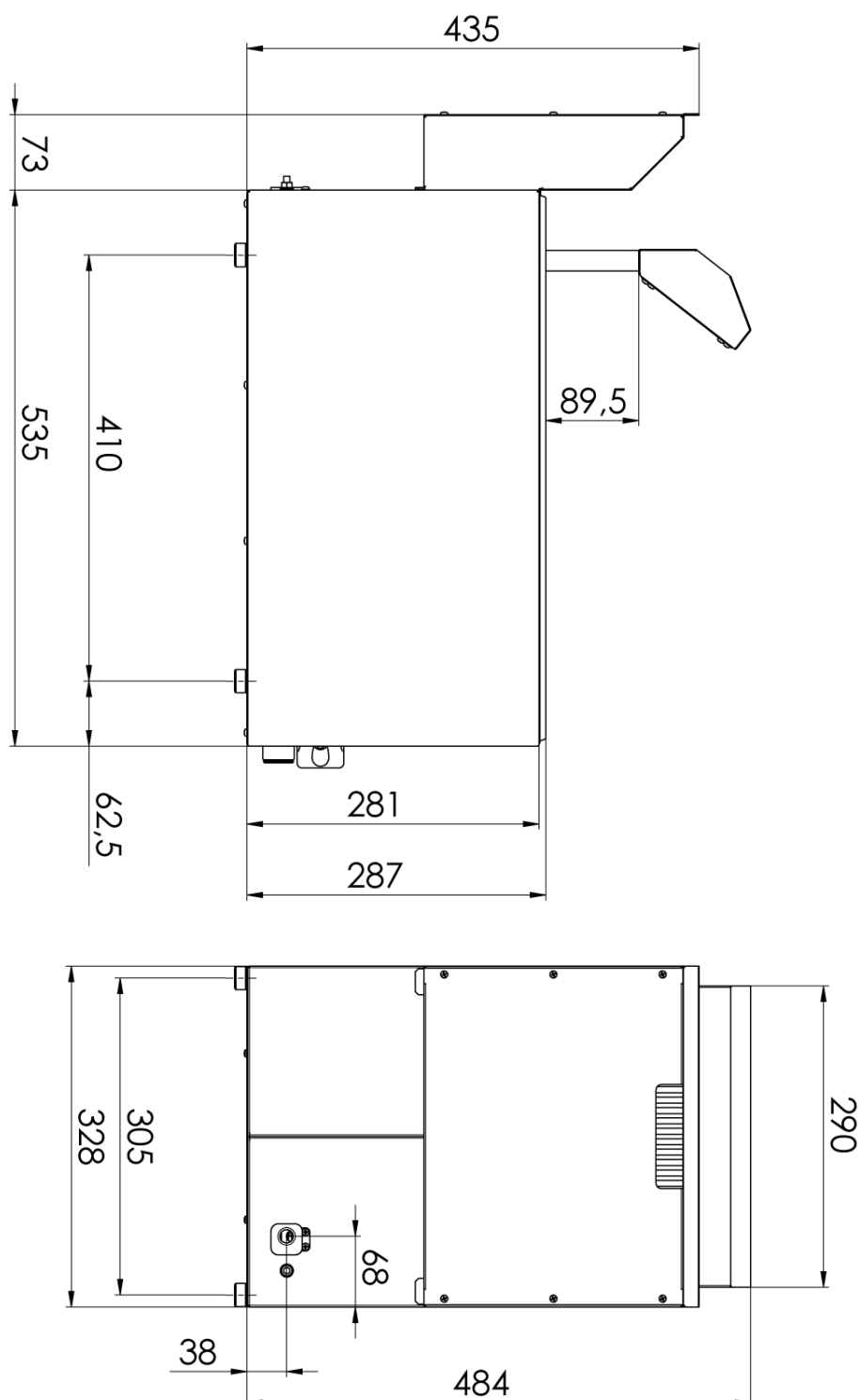
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe

Modell	SAP -Code	00004882
UH 30 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Fritteuse und Pommeswärmer



Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe

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

Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Pommeswärmer Beheizung obere und untere Keramiklampe

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