

Produktmerkmale

Grill à steak électrique double table 65x48		
Modell	SAP -Code	00006942
KD 66 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten



- Top -Typ: glatt
- Griddle -Abmessungen [mm x mm]: 650 x 480 + 320 x 380 + 320 x 380
- Bratpflegemittel [MM]: 10.00
- Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
- Behälter für flüssiges Fett: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Heizzone auf der unteren Platte und für die oberen Platten
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
- Oberflächenfinish: polierter Chrom 0,03 mm

SAP -Code	00006942	Power Electric [KW]	12.000
Netzbreite [MM]	658	Wird geladen	2x 230 V / 1N - 50 Hz + 400 V / 3N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	654	Griddle -Abmessun- gen [mm x mm]	650 x 480 + 320 x 380 + 320 x 380
Nettohöhe [MM]	406	Тор -Тур	glatt
Nettogewicht / kg]	60.00		



Technische Zeichnung

Grill à steak électrique double table 65x48		
Modell	SAP -Code	00006942
KD 66 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten



Produkt Vorteile

Grill à steak électrique double table 65x48		
Modell	SAP -Code	00006942
KD 66 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten

1

#### Nationärin

Nur Edelstahl, der für Lebensmittelkontakt verwendet wird

 Absolut Edelstahl und nichtmagnetisches Design widerstehen noch schwächere Säuren, die die Hygienestandards (HACCP) leichter zu füllen; Einfache Wartung und Reinigung

2

#### Chrom 0,03 mm

Nicht -Schicht -Gerichte beim Braten, das Brett leichter zu reinigen

 Schnellere und einfachere Arbeit, um eine höhere Lebensmittelqualität zu betreiben

3

### Separate Kontrolle für die obere und untere Erhitze

Kann ich beide Bereiche unabhängig voneinander kontrollieren?

 Bessere Einstellbarkeit und Sparen von El. Energie gleichmäßiger Kochen Ich kann mehr Mahlzeiten und schneller auf einem Gerät zubereiten

4

#### **Oberer Kontaktbereich mit Teflon -Leinwand**

Nicht zurückgezogene Walzen Uniformes Erwärmen der Brötchen

- schneller und einfachere Arbeit für den Service
- schnellere Vorbereitung
- Aufrechterhaltung der Form der Nahrung
- schneller geschlossene Oberfläche von Lebensmitteln von beiden Seiten von mehr saftigerem Fleisch



technische Parameter

Grill à steak électrique double tab	le 65x48		
Modell	SAP -Code	00006942	
KD 66 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten	
<b>1. SAP -Code:</b> 00006942		<b>15. Material:</b> AISI 430	
2. Netzbreite [MM]: 658		<b>16. Indikatoren:</b> Betrieb und Heizen	
3. Nettentiefe [MM]: 654		<b>17. Arbeitsplatzmaterial:</b> AISI 304	
4. Nettohöhe [MM]: 406		<b>18. Oberflächenfinish:</b> polierter Chrom 0,03 mm	
5. Nettogewicht / kg]: 60.00		<b>19. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 300	
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 725		20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50	
7. Grobtiefe [MM]: 710		<b>21. Griddle -Abmessungen [mm x mm]:</b> 650 × 480 + 320 × 380 + 320 × 380	
8. Bruttohöhe [MM]: 540		22. Bratpflegemittel [MM]: 10.00	
9. Bruttogewicht [kg]: 65.00		<b>23. Behälter für flüssiges Fett:</b> Ja	
<b>10. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät		<b>24. Unabhängige Heizzonen:</b> Eigenständige Bedienung für jede Heizzone auf der unteren Platte und für die oberen Platten	
11. Konstruktionstyp des Geräts: Tischgerät		<b>25. Gleichmäßige Erwärmung:</b> Ja	
12. Power Electric [KW]: 12.000		<b>26. Top -Typ:</b> glatt	
<b>13. Wird geladen:</b> 2x 230 V / 1N - 50 Hz + 400 V / 3N - 50 Hz		27. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:	

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

IPX4

14. Schutz der Kontrollen: