Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Steakgrill elektrisch mit digitalem Timer und obere Kontaktplatte 32x48 Tisch		
Modell	**SAP -Code**	00013926
FTHC 30 ED + KD 30 T	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Grills und Grillplatten

- Top -Typ: glatt
- Griddle -Abmessungen [mm x mm]: 320 x 480 + 320 x 380
- Bratpflegemittel [MM]: 10.00
- Behälter für flüssiges Fett: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für die obere und untere Platte
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
- Oberflächenfinish: polierter Chrom 0,03 mm
- Abnehmbarer Rand: Nein

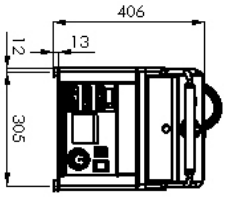
SAP -Code	00013926	**Power Electric [KW]**	6.000
Netzbreite [MM]	328	**Wird geladen**	2x 230 V / 1N - 50 Hz
Nettentiefe [MM]	654	**Griddle -Abmessungen [mm x mm]**	320 x 480 + 320 x 380
Nettohöhe [MM]	406	**Top -Typ**	glatt
Nettogewicht / kg]	40.00		

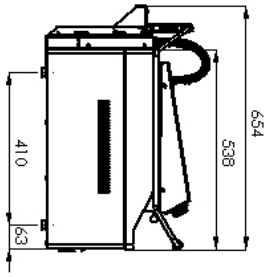
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

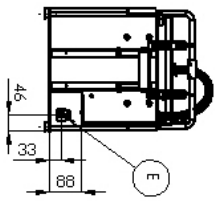
Technisches Datenblatt

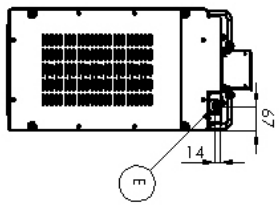
Technische Zeichnung

Steakgrill elektrisch mit digitalem Timer und obere Kontaktplatte 32x48 Tisch		
Modell	**SAP -Code**	00013926
FTHC 30 ED + KD 30 T	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Grills und Grillplatten









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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Steakgrill elektrisch mit digitalem Timer und obere Kontaktplatte 32x48 Tisch		
Modell	**SAP -Code**	00013926
FTHC 30 ED + KD 30 T	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Grills und Grillplatten

1. **SAP -Code:**
   00013926
2. **Netzbreite [MM]:**
   328
3. **Nettentiefe [MM]:**
   654
4. **Nettohöhe [MM]:**
   406
5. **Nettogewicht / kg]:**
   40.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   670
7. **Grobtiefe [MM]:**
   395
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   482
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   44.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    Tischgerät
12. **Power Electric [KW]:**
    6.000
13. **Wird geladen:**
    2x 230 V / 1N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
16. **Material:**
    AISI 430
17. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
18. **Oberflächenfinish:**
    polierter Chrom 0,03 mm
19. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    300
20. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
21. **Griddle -Abmessungen [mm x mm]:**
    320 x 480 + 320 x 380
22. **Bratpflegemittel [MM]:**
    10.00
23. **Behälter für flüssiges Fett:**
    Ja
24. **Unabhängige Heizzonen:**
    Eigenständige Bedienung für die obere und untere Platte
25. **Abnehmbarer Rand:**
    Nein
26. **Gleichmäßige Erwärmung:**
    Ja
27. **Top -Typ:**
    glatt
28. **Querschnitt der Leiter CU [mm^2]:**
    2,5

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