

Drop-In Keramische warmplaat 4 GN 1/1

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



Belangrijkste Gegevens

- Bedieningspaneel met digitale telethermostaat, aan-uit schakelaar, temperatuur en de temperatuur display.
- Verzekerd dat voedsel ingevoerd met een temperatuur van 70/80 °C zijn kerntemperatuur handhaaft voor 1 uur (met een maximale variatie van 7 °C), zonder de 90 °C te overschreden.
- Verwarmde top van 8 mm dik gehard glas.
- Het verwarmingselement is samengesteld uit geëts folies gelijmd onder het gehard glas.
- De temperatuur op het contactoppervlak is max. 110 °C.
- Glad eenvoudig te reiniging oppervlak.
- Voldoet aan de belangrijkste internationale certificatie instellingen en is CE gemarkeerd.
- Geschikt voor borden van 150 mm of 200 mm diameter.
- Benodigde ruimte voor de installatie van het apparaat is 1450x 630 x minimaal 220 H mm.

Constructie

- Frame van roestvrijstaal AISI304.
- Gemakkelijk te installeren dankzij de Clips met oog verbinding tussen de kabel en de digitale thermostaat.
- Ontwikkeld en geproduceerd door een ISO 9001 en ISO 14001 gecertificeerd bedrijf.

Gekeurd: _____



Electrolux
PROFESSIONAL

Drop-In Keramische warmplaat 4 GN 1/1

Elektrisch

Voltage:

340316 (DI4HGT)

230 V/1 ph/50 Hz

Aangesloten vermogen:

1.18 kW

Algemene Gegevens:

Afmetingen, extern, breedte: 1470 mm

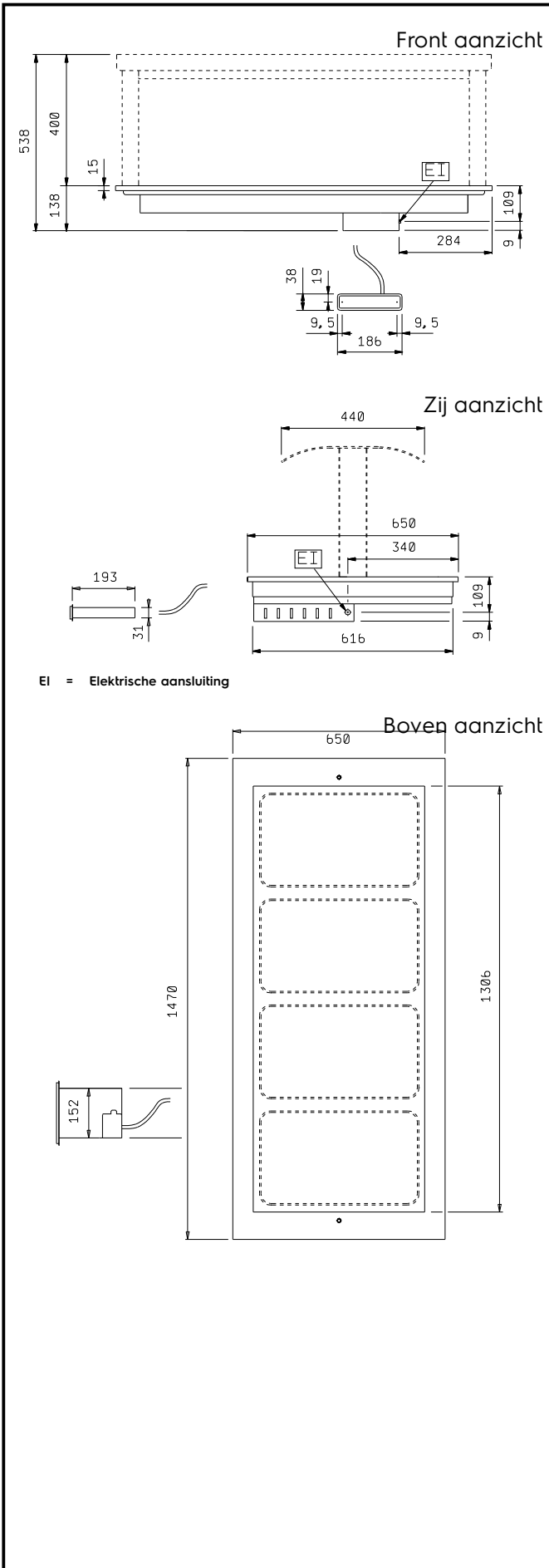
Afmetingen, extern, diepte: 650 mm

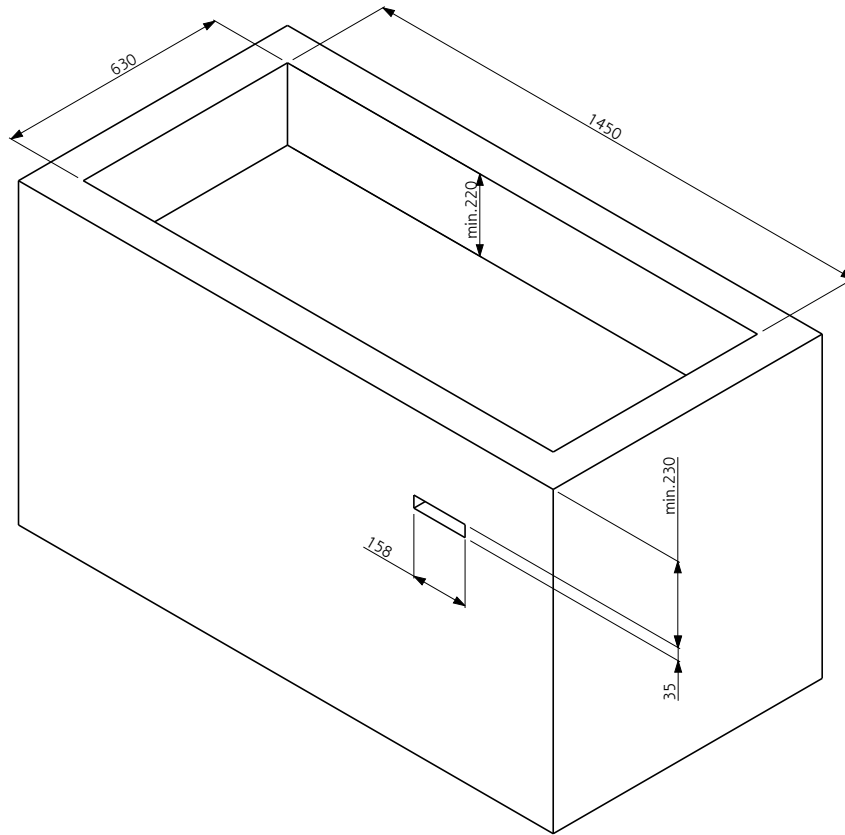
Afmetingen, extern, hoogte: 138 mm

Gewicht, netto: 37 kg

Bovenblad hoogte: 15 mm

Bovenblad temperatuur: 60/110°C °C





Doc. Nr. IDS-340316