TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



Produktmerkmale

Wassergril elektrisch Direktheizung 31x48 Tisch 400 V		
Modell	SAP -Code	00011360
GV 30 ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten



- Abnehmbarer Rand: Ja

SAP -Code	00011360	Nettogewicht / kg]	11.00
Netzbreite [MM]	380	Power Electric [KW]	4.080
Nettentiefe [MM]	665	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Nettohöhe [MM]	485		



Technische Zeichnung

Wassergril elektrisch Direktheizung 31x48 Tisch 400 V		
Modell	SAP -Code	00011360
GV 30 ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten



Produkt Vorteile

Wassergril elektrisch Direktheizung 31x48 Tisch 400 V		
Modell	SAP -Code	00011360
GV 30 ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten

■ Nationärin

lange Lebensdauer Edelstahlwiderstand von AISI 304 Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

Eine besondere Form der Gitter

Stellt sicher

- Zerstöre nicht die Spitze
- Einfache Reinigung und Wartung von Geräten
- Sicherheit

Hoher abnehmbarer Saum

Bessere hygienische Bedingungen Verhinderung von Fettsprühen auf einem sekundären Gerät

- Einfache Wartung
- einfach zu säubern

Ein abnehmbarer Wasserbehälter

Leicht zu reinigen von Lebensmitteln überreste Entfernt Fettverbrennung und damit krebserregende Substanzen

- Der Grill und die einfache Reinigung



technische Parameter

Wassergril elektrisch Direktheizu	ng 31x48 Tisch 400 V	
Modell	SAP -Code	00011360
GV 30 ET	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Grills und Grillplatten
1. SAP -Code: 00011360		13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz
2. Netzbreite [MM]: 380		14. Schutz der Kontrollen:
3. Nettentiefe [MM]: 665		15. Material: Edelstahl
4. Nettohöhe [MM]: 485		16. Indikatoren: Betrieb und Heizen
5. Nettogewicht / kg]: 11.00		17. Geräteheiztyp: direkt
6. Bruttobreite [MM]: 380		18. Standardausrüstung für das Gerät: Edelstahlschaber für die Reinigung
7. Grobtiefe [MM]: 665		19. Anzahl der Stromkontrollstadien:
8. Bruttohöhe [MM]: 485		20. Netzmaterial: Edelstahl
9. Bruttogewicht [kg]: 13.00		21. Abnehmbarer Rand: Ja
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		22. Gitterform: Rost, bestehend aus flachen Heizkörpern, ermöglicht das direkte Auflegen des Lebensmittels, das Fett aus dem Gericht fließt unter die Heizkörper in das Wasserbad ab
11. Konstruktionstyp des Geräts: Tischgerät		23. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

12. Power Electric [KW]:

4.080