

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Wärmebrücke

Tiefe 400

Modelle B 800

B 1000 B 1200

B 1400

B 1600

B 1800

B 2000



Bestell-Nr. **700-4700**

700-4705 700-4710

700-4715

700-4720 700-4725

700-4730

Abm.: B 800 x T 400 x H 400 mm

Abm.: B 1000 x T 400 x H 400 mm Abm.: B 1200 x T 400 x H 400 mm

Abm.: B 1400 x T 400 x H 400 mm Abm.: B 1600 x T 400 x H 400 mm Abm.: B 1800 x T 400 x H 400 mm

Abm.: B 2000 x T 400 x H 400 mm

GTIN **4017337 047369**

GTIN 4017337 047376

GTIN **4017337 047383** GTIN **4017337 047390**

GTIN 4017337 047406

GTIN **4017337 047413**

GTIN 4017337 047420

Beschreibung * zum Warmhalten von Speisen

* mit 2 Heizelementen a 400 Watt: Modell B 800 bis 1600 mm

* mit 3 Heizelementen a 400 Watt: Modell B 1800 bis 2000 mm

Keramikheizstrahler

* Ein- und Ausschalter mit grüner Kontrollampe

* 4 Gummifußstopfen

* Lieferung OHNE Stecker, nur mit ca. 2 m langem dreiadrigem Kabel für den

Geräteaufbau für z. B. vorhandene Arbeitsplatte

* Kabelaustritt: rechtes, vorderes Bein bei Ein-/Ausschalter

Anschluss durch Elektrofachkraft!

Temperatureinstellung nur 0 oder voll möglich

Ausstattung 2 oder 3 Keramikstraher je nach Modell

Material Gehäuse: Edelstahl, Heizelementeaufnahme: Edelstahl,

Heizelemente: Keramikstrahler, Fußstopfen: Gummi

Tragfähigkeit bis zu 100 kg - verteilt

Isolationsmatte unter der Abdeckplatte

Vorheizzeit unter 7 Minuten Schalldruckpegel (dB) nicht zutreffend

Elektrischer Anschluss 220 - 240 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,8 kW bei 2 Heizstrahlern

220 - 240 V / 1 Ph. / 50 Hz / 1,2 kW bei 3 Heizstrahlern

Schutzklasse / Schutzart

Gerätemaße B/T/H Siehe oben von 800 bis 2000 x 400 x 400 mm

Nettogewichte 13 kg / 15,5 kg / 17,7 kg / 20 kg / 22,2 kg / 26,2 kg / 29,3 kgBruttogewichte 16 kg / 19 kg / 21 kg / 23 kg / 25 kg / 29 kg / 32 kg

Ursprung Made in Bulgarien

Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Tel +49 (0) 2822-9258-0, Internet: www.saro.de