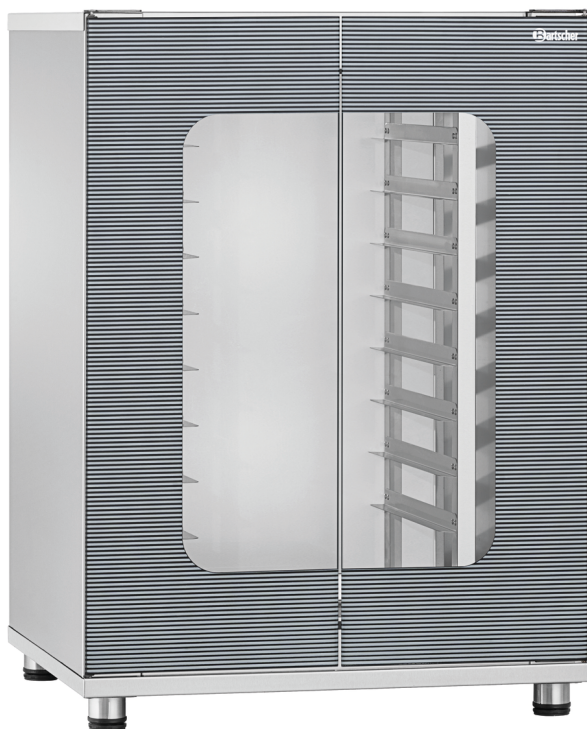


Rijskast GS823T



► Intuïtieve Bediening

- ✓ Traploze temperatuurregeling
- ✓ Temperatuurbereik tot: 30 °C tot 60 °C
- ✓ Luchtbevochtiging via waterbak



► Capaciteit:

- ✓ 8 Inschuifeenheden
- ✓ Afstand tussen de roosters: 75 mm
- ✓ Geschikt voor: 2/3 GN | 442 x 320 mm

Beschrijving

Deze rijskast met 8 plateaus creëert optimale omstandigheden voor een gelijkmatige en zachte deegontwikkeling. Dankzij de intuïtieve Bediening, traploze temperatuurregeling en luchtbevochtiging via een waterbak worden bakwaren tot in de perfectie gebakken.

Kenmerken

• Materiaal binnenwerk:	Roestvrij staal
• Formaat roosters:	2/3 GN 442 x 320 mm
• Soort roosters:	Dwarsrichting
• Aantal roosters:	8
• Afstand tussen de roosters:	75 mm
• Temperatuurbereik:	30 °C tot 60 °C
• Temperatuurregeling:	Traploos
• Luchtvochtigheid:	-
• Automatische luchtvochtigheidscontrole:	-
• Tijdsinstelling:	-
• Wateraansluiting:	-
• Watertoevoertemperatuur:	-
• Binnenverlichting:	Nee
• Besturing:	Toggle
• Bediening:	Handmatig
• Serie:	-

► Ga verder op de volgende pagina



Rijskast GS823T

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| • Controlelampje: | Aan/Uit |
| • Apparaataansluiting: | Opwarmen |
| • Eigenschappen: | Gereed voor aansluiting |
| • Inclusief: | Waterbak voor luchtbevochtiging |
| • Vermogen: | - |
| • Materiaal: | 2 kW 230 V 50 Hz |
| • Belangrijke aanwijzing: | Roestvrij staal |
| • Afmetingen: | - |
| • Gewicht: | B 700 x D 600 x H 970 mm |
| | 47,2 kg |



Rijskast GS823T

Ergänzungsprodukte

Geperforeerde plaat 2/3-SI



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100425
GTIN 4015613734736

Geperforeerde plaat 2/3-AL



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 2/3 GN
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100417
GTIN 4015613734729