



Technische Information



Modelle	Masse (BxTxH)	Backkammer (BxTxH)	Theor. Std.-Leistung	Volt	kW	Ampère	Gewicht
210HX	787 x 392 x 355 mm	428 x 254 x 63 mm	31 Pizzen Ø 230 mm	240 V AC	2.8	15	18 kg
214HX	787 x 494 x 355 mm	428 x 355 x 63 mm	14 Pizzen Ø 300 mm	240 V AC	4.0	20	20 kg
314HX	983 x 539 x 400 mm	546 x 407 x 90 mm	16 Pizzen Ø 300 mm	400 V 3N AC	5.4	10	52 kg
SSK-210HX	Zwischenstück für 2 Stk. 210HX übereinander platziert			für Tischmodelle			
SSK-214HX	Zwischenstück für 2 Stk. 214HX übereinander platziert			für Tischmodelle			
SSK-314HX	Zwischenstück für 2 Stk. 314HX übereinander platziert			für Tischmodelle			
UM1833A	945 x 772 x 508 mm	612 x 481 x 101 mm	20 Pizzen Ø 400 mm	400 V 3N AC	6.4	12	81 kg
UM1850A	1270 x 772 x 508 mm	612 x 481 x 101 mm	20 Pizzen Ø 400 mm	400 V 3N AC	6.4	12	88 kg
UM1850AT	1270 x 772 x 508 mm	612 x 481 x 101 mm	20 Pizzen Ø 400 mm	400 V 3N AC	6.4	12	88 kg
UM1854	1539 x 998 x 1100 mm	612 x 481 x 89 mm	25 Pizzen Ø 400 mm	240 V AC	40'000 BTU	10	123 kg
UMENTRY6	Förderbandverlängerung (Eingangsblech) 6" = 152 mm lang						
UMEXIT8	Förderbandverlängerung (Ausgangsblech) 8" = 203 mm lang						
UMEXIT11	Förderbandverlängerung (Ausgangsblech) 11" = 279 mm lang						

