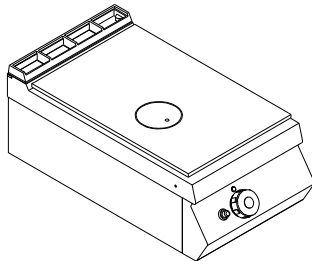




Hotplate met uitneembaar middendeel



Hotplate, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging.

artikelnummer: 572.14.040
type: P7-HG740
afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)
branders: 1x hotplate 7.0kw
aansluitwaarde: 7.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 0.86m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 19.6m³/uur

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201306

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

004

page:

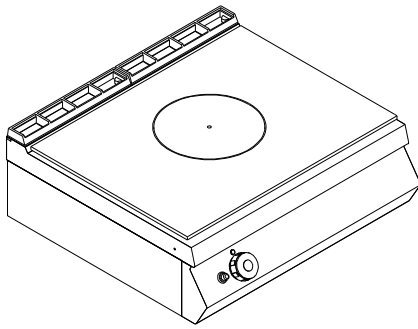
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

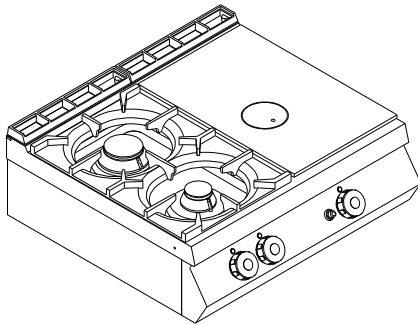
572.14



Hotplate, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging.

artikelnummer: 572.14.080
type: P7-HG780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bx dxh)
branders: 1x hotplate 8.0kw
aansluitwaarde: 8.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
0.98m³/uur, 25mbar nominaal
(min. 20mbar, max. 30mbar)
1x Ventilatie min. 22.4m³/uur



Hotplate+2P, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Tevens voorzien van normale branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en branderrooster.

artikelnummer: 572.14.086
type: P7-JG780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bx dxh)
branders: 1x brander 3.5kw Ø75mm
1x brander 5.0kw Ø105mm
1x hotplate 7.0kw
aansluitwaarde: 15.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
1.91m³/uur, 25mbar nominaal
(min. 20mbar, max. 30mbar)
1x Ventilatie min. 43.4m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201306

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

004

page:

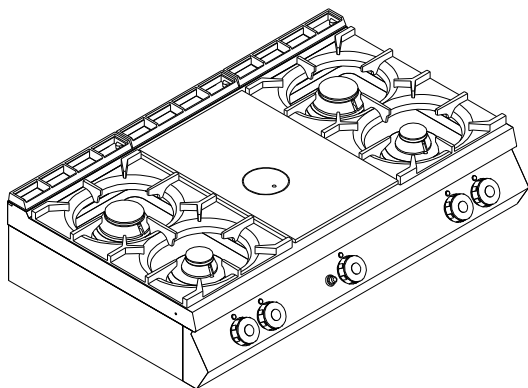
002



WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.14



Hotplate+4P, 1200mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Tevens voorzien van normale branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en branderrooster.

artikelnummer: 572.14.125
type: P7-JG7C0
afm. uitwendig: 1200x700(750)x240mm (bxdxh)
branders: 2x brander 3.5kw Ø75mm
2x brander 5.0kw Ø105mm
1x hotplate 7.0kw
aansluitwaarde: 24.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
2.95m³/uur, 25mbar nominaal
(min. 20mbar, max. 30mbar)
1x Ventilatie min. 67.2m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201306

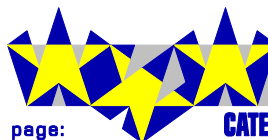
Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

004

page:

003

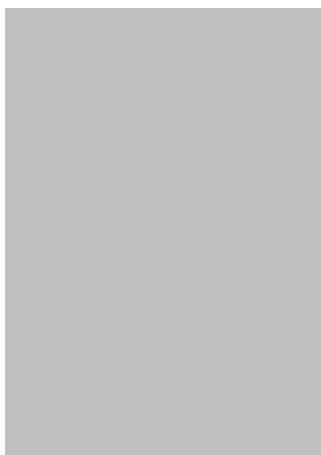


WITECH
CATERING EQUIPMENT

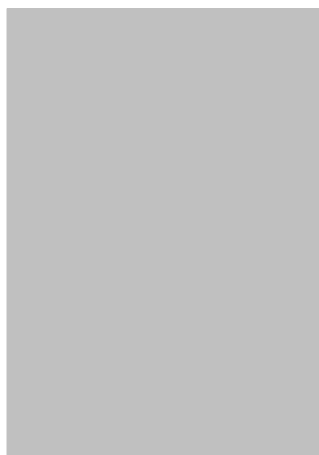
publication:

572.14

Documentatie van accessoires en toebehoren



XXX.XX
Kookpannen, braadsledes,
enz.



572.90
Onderdelen en accessoires
voor uw witech P-700
apparatuur

version:

201306

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:
004

page:
004



WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.14