



GEBRAUCHSANWEISUNG

Delice 704/705 Delice 706/707



INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG.....	3	REINIGUNG UND WARTUNG	10
SICHERHEITSHINWEISE	3	– Türanschlag wechseln bei Type 704.....	11
ENTSORGUNG	5	– Aushängen der Schiebetüren.....	12
AUSPACKEN.....	5	– Rückstellen der Übertemperatursicherung.....	12
AUFSTELLEN	5	– Tauschen der Lampen für die Innenraumbeleuchtung.....	12
INBETRIEBNAHME	6	ALLGEMEINES.....	13
Erstinbetriebnahme.....	6	Warmhaltetabelle	13
– Einhängen der Schiebetüren bei Type 705, 706 und 707	6	STÖRUNGEN	14
– Gestänge für Tassenhalterung aus- und einhängen.....	7	Kleine Störungen selbst beheben	14
– Tassen bestücken	7	Technische Daten.....	15
Laufende Verwendung.....	7		
– Einstellen der Temperatur	8		
– Türe öffnen und schließen.....	8		
– Tassen und Behälter	8		
– Verwendung von tiefen GN-Behältern	9		
– Verwendung des herausziehbaren Schneidbrettes bei Type 706/707	9		
– Befeuchtung	9		

EINLEITUNG

Sehr geehrter Leser!

Wir danken Ihnen für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen und gratulieren Ihnen zu Ihrem technische hochwertigem Produkt aus dem Haus RAGUS. Die vorliegende Anleitung hilft Ihnen, sich mit diesem vertraut zu machen. In dem Sie die Anleitung sorgfältig lesen, lernen Sie die vielfältigen Möglichkeiten Ihres RAGUS-Produktes kennen. Nur so können Sie seine Vorteile bestmöglich nutzen. Halten Sie diese Bedienungsanleitung stets griffbereit und geben Sie sie an etwaige Nachbesitzer dieses Gerätes weiter.

Bitte beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften. Sorgen Sie so für mehr Sicherheit an Ihrem Arbeitsplatz. Sorgfältiger Umgang mit Ihrem Produkt unterstützt dessen langlebige Qualität und Zuverlässigkeit. Das sind wesentliche Voraussetzungen für hervorragende Ergebnisse.

SICHERHEITSHINWEISE

Symbole



WARNUNG

Werden auf diese Weise gekennzeichnete Anweisungen nicht beachtet, kann dies zu tödlichen oder lebensgefährlichen Verletzungen führen.

→ **Beachten Sie alle Warnungen, um eine sichere Verwendung des Gerätes sicherzustellen.**



ACHTUNG

Werden auf diese Weise gekennzeichnete Anweisungen nicht beachtet, kann dies zu schweren Personen- oder Sachschäden führen.

→ **Beachten Sie alle Achtungshinweise, um eine sichere Verwendung des Gerätes sicherzustellen.**



HINWEIS

Auf diese Weise gekennzeichnete Text enthält nützliche Informationen und Tipps, die eine sichere Verwendung des Gerätes sicherstellen sollen.

Dieses Gerät darf nur zum Wärmen und Warmhalten von Speisen verwendet werden. Jegliche andere Verwendung ist unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch verursacht wurden.

Vergewissern Sie sich von der Übereinstimmung der in Ihrem Haus vorliegenden Anschlussbestimmungen und der Angabe auf dem Typenschild.

Das Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät sofort ausschalten und Sicherungen herausdrehen. Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. In diesem Falle erlischt auch der Garantieanspruch. Bei längerer Abwesenheit unbedingt Netzstecker ziehen.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Erdungssystem angeschlossen wird. Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegenden Sicherheitsvoraussetzungen geprüft und im Zweifelsfall die Hausinstallation durch einen Fachmann überprüft wird. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Erdleitung verursacht werden.

Trennen Sie das Gerät elektrisch vom Netz, wenn es gewartet wird (Netzstecker ziehen oder die Sicherung abschalten).

Schließen Sie die Tür nach jedem Gebrauch. Sie verhindern dadurch, dass sich Personen an die Tür lehnen und das Gerät zum Kippen bringen.



ACHTUNG:

- Der Geräteinnenraum beziehungsweise dessen Inhalt (Tassen, Menüschalen, usw.) sind während des Betriebes und nach dem Bereitungsvorgang heiß. Benützen Sie beim Entnehmen geeignete Schutzhandschuhe! Verbrennungsgefahr!
- Bewahren Sie Reinigungsprodukte und brennbares Material nicht in der Nähe Ihres Gerätes auf.
- Legen Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche, Formen oder Menüschalen auf den Boden des Gerätes, da sonst ein Hitze-stau entstehen kann.
- Die offene Gerätetüre nicht belasten
- Gießen Sie Wasser nie direkt in das heiße Gerät!
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Ofen auf, Sie können sich während des Betriebes entzünden

- Verwenden Sie nie den Türgriff, um das Gerät zu heben oder zu verschieben
- Stellen Sie nach der Verwendung Ihres Gerätes sicher, dass alle Schalter in der AUS-Stellung sind.

SICHERHEIT FÜR KINDER:

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Kleinkinder nicht an den Schaltern und Tasten des Gerätes herumhantieren lassen.

ENTSORGUNG

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Wir verpflichten unser Verpackungsmaterial über die ARA und daher kann dieses in den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern entsorgt werden.

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen.

WARNUNG: Damit jeder Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

AUSPACKEN

Bitte überprüfen Sie, ob das Gerät in unversehrtem Zustand angeliefert worden ist. Geräte mit offensichtlichen Transportschäden dürfen nicht angeschlossen werden. Bei den Gerätetypen 705, 706 und 707 sind die Schiebetüren aus Transportsicherheitsgründen extra verpackt.

AUFSTELLEN

Stellen Sie das Gerät nicht in frostgefährdeten Räumen auf. Die Zuverlässigkeit der Elektronik kann durch Temperaturen unter dem Gefrierpunkt herabgesetzt werden.

Stellen Sie das Gerät nur auf geeignete, mechanisch stabile, waagrechte Unterlagen. Gewicht der Geräte siehe Technische Daten, Seite 15.



ACHTUNG

Die Unterlage unter dem Gerät muss hitzebeständig sein!

Vor der Erstinbetriebnahme unbedingt etwaige Schutzfolien und Verpackung vom Gerät entfernen!

Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar neben oder auf heiße Flächen bzw. andere Heizgeräte, bzw. auch nicht unmittelbar neben Kühlgeräte (Kondenswasserbildung)

Damit die Luftzirkulation gewährleistet ist, muss das Gerät auf allen Seiten zur Wand oder zu anderen Gegenständen mindestens 10 cm entfernt sein.



WARNUNG

Bringen Sie das Gerät nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Verbindung – Kurzschlussgefahr!

INBETRIEBNAHME

ERSTINBETRIEBNAHME:

– Schutzfolien vom Gerät und von der Bedienblende entfernen. Zudem wird empfohlen, das Gerät innen und außen mit einem feuchten Lappen zu reinigen.

Einhängen der Schiebetüren bei den Typen 705, 706 und 707

Damit höchstmögliche Sicherheit beim Transport Ihres Gerätes gewährleistet ist, werden die Schiebetüren im Gerätekarton getrennt verpackt.

Zum Einsetzen der Schiebetüren gehen Sie wie folgt vor:

Die linke Schiebetüre läuft in der vorderen Führungsschiene, die rechte Schiebetüre in der hinteren Führungsschiene. In der oberen Führungsschiene befinden sich bereits zwei Aushängesicherungen und zwei Anschlagdämpfer vormontiert.

1. Schiebetüren aus der Verpackung nehmen
2. Zuerst die rechte Türe (Laufschuh unten, Griff rechts, Dichtung links) auf der rechten Seite in die hintere Führungsschiene oben einfädeln und auf die hintere Laufbahn unten aufsetzen. Die Türe schließen (nach rechts schieben). Mit einem Schraubendreher die Aushängesicherung nach rechts über die Türscheibe schieben.



3. Anschließend die linke Türe (Laufschuh unten, Griff links, Dichtung rechts) soweit möglich rechts in die vordere Führungsschienen oben einfädeln und auf die vordere Laufbahn unten aufsetzen. Mit einem Schraubendreher die Aushängesicherung nach rechts über die Türscheibe schieben. Die Türe schließen (nach links schieben). Prüfen Sie nach der Montage der Schiebetüren deren einwandfreie Funktion.



Hinweis:

Die Bremskraft des Anschlagdämpfers kann mittels eines Schraubendrehers über die integrierte Kunststoffschraube eingestellt werden.

Gestänge für Tassenhalterung aus- und einhängen:

Zum Aushängen des Gestänges für die Tassenhalterungen diese nach oben drücken und gleichzeitig unten aus den Halterungsbuchsen heben.

Zum Einhängen das Gestänge zuerst oben in die Halterungsbuchsen stecken, nach oben drücken, unten in die Buchsen einstecken und nach unten schieben.

Tassen bestücken

Die gelochten Einsätze in die Tassen einlegen und in die Einschubschienen einschieben. Bei der Type 704 und 705 zusätzlich in die unteren Tassen die Kunststoff-Schneidbretter einlegen.

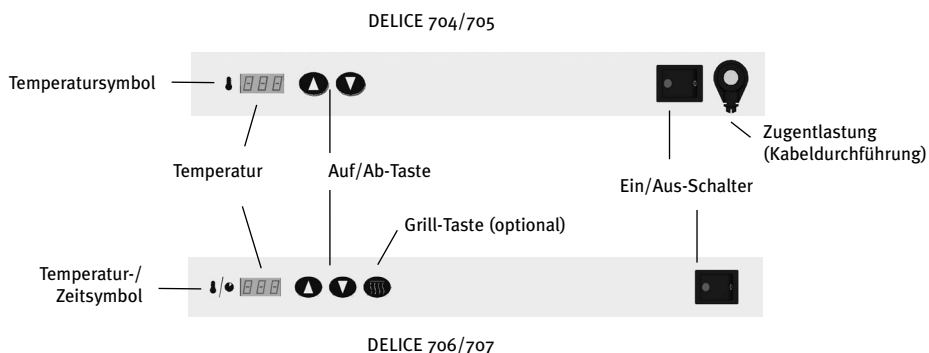
- Den Schukostecker des Anschlusskabels in die dafür vorgesehene Steckdose stecken.
- Hauptschalter einschalten (Schalter leuchtet), Ihr Gerät ist jetzt betriebsbereit.
- Die Innenraumbelichtung leuchtet, Gerät heizt auf die angezeigte Temperatur auf. Beim ersten Aufheizen kann es zu leichter Geruchsbildung durch geringe Fett- bzw. Putzmittelrückstände kommen. Diese sind bedenkenlos und verschwinden meist nach erstmaligem Aufheizen auf Maximaltemperatur.

LAUFENDE VERWENDUNG:

Hauptschalter einschalten (Schalter leuchtet), Innenraumbelichtung leuchtet, Gerät heizt auf die angezeigte, zuletzt eingestellte Temperatur auf. Mittels der AUF-AB-Tasten kann diese jederzeit während des Betriebes verändert werden.

Einstellen der Temperatur:

Gewünschte Warmhaltetemperatur mittels Drücken der AUF-AB-Tasten einstellen. In der Anzeige wird die gewählte Temperatur angezeigt.



Türe öffnen und schließen:

Das Gerät der Type 704 hat eine seitlich links angeschlagene Schwenktüre. Diese mittels Türgriff öffnen und schließen. Türanschlag wechseln siehe Seite 11.

Die Geräte der Type 705, 706 und 707 sind mit Schiebetüren ausgestattet. Die Schiebetüren sind in speziellen Glasschiebeprofilen geführt, sodass ein leichtes Auf- und Zuschieben gewährleistet ist. Türen aushängen siehe Seite 12.



ACHTUNG Die Türen nicht mit großem Schwung zuwerfen! Glasbruchgefahr.

Tassen und Behälter:

Ihr Gerät ist standardmäßig mit wasserdichten Edelstahl-tassen ausgestattet, in denen sich gelochte Einsätze befinden, damit Ihr Warmhaltegut nicht im Saft liegt. Die Kunststoff-Schneidbretter in den Tassen können zum Schneiden von Speisen, ohne dass diese aus dem Gerät herausgehoben werden müssen, verwendet werden.

Generell sind auch entsprechende, handelsübliche GN-Behälter verwendbar:

Type 704 und 705: 1/2 GN-Behälter

Type 706 und 707: 2/3 GN-Behälter oben, 1/1 GN-Behälter unten

Sämtliche Tassen, gelochte Einsätze bzw. Schneidbretter sind spülmaschinengeeignet.

Verwendung von tiefen GN-Behältern:

Wenn Sie Warmhaltespeisen in tiefen GN-Behältern aufbewahren möchten, so empfehlen wir bei den Typen 704 und 705 durch Drehen des Tassengestänges den Abstand zwischen den Tassen nach unten zu verändern.

Dazu wie auf Seite 7 beschrieben die Gestänge aus dem Gerät herausnehmen, das linke Gestänge umdrehen und an der rechten Seite Ihres Gerätes wieder einstecken. Das rechte Gestänge umdrehen und an der linken Seite des Gerätes wieder einstecken.

Bei den Typen 706 und 707 können die Gestänge nicht getauscht werden.

Verwendung des herausziehbaren Schneidbrettes bei Type 706 und 707:

Bei den Geräten der Type 706 und 707 ist ein herausziehbares Schneidbrett integriert. Dies dient zum Schneiden von Speisen und damit einfacheren Handling direkt beim Gerät. Das Schneidbrett ist mit einer umlaufenden Safrille ausgestattet und kann zwecks einfacher Reinigung aus der Halterung entnommen und gespült werden.



Befeuchtung:

Die Geräte der Serie Delice arbeiten mit ruhiger Hitze, um ein Austrocknen der Speisen weitgehend zu minimieren. Sollten Sie trotzdem in Ihrem Gerät mehr Feuchte wünschen, so empfehlen wir in die Tassen (unter die perforierten Einsätze) max. 1/16 l Wasser pro 1/2 GN einzufüllen. Dies können Sie bei jeder beliebigen Tasse, je nach Wunsch und Speisenanforderung tun.



Hinweis Bildet sich Kondenswasserbeschlag an den Sichtscheiben, erhöhen Sie die Betriebstemperatur auf die von uns vorgeschlagene Warmhaltetemperatur von ca. 80°C.



WARNUNG Niemals Wasser in die Heizkörperwanne einfüllen! Kurzschlussgefahr!

REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie vor jeder Reinigung das Gerät vom Netz!
- Reinigen Sie Ihr Gerät nach täglichem Gebrauch gründlich!
- Die Tassen und Behälter, bzw. die Tassengestänge aus dem Gerät nehmen und separat reinigen. Diese sind spülmaschinengeeignet!
- Zur leichteren Reinigung der Schiebetüren können diese aufgehängt werden. Dazu wie auf Seite 12 „Aus- und Einhängen der Schiebetüren“ beschrieben, vorgehen.
- Zur leichteren Reinigung können auch die Heizkörper ausgesteckt werden.



ACHTUNG Heizkörper niemals nass reinigen oder ins Wasser tauchen!

- Innen und außen inklusive Glasflächen mit milder Seifenlauge feucht wischen und trocknen. Nicht mit Scheuermitteln oder Geschirrspülmittel reinigen.
- Beachten Sie, dass das Gerät außen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten abgespritzt werden darf. Keine Hochdruckreiniger und Dampfgeräte benutzen!
- Zum Reinigen der integrierten Schneidbretter bei der Type 706 und 707 entnehmen Sie diese aus den Auszügen und reinigen sie diese mit handelsüblichen Spülmitteln.

Nach der Reinigung Heizkörper einstecken, Gestänge, Tassen und Schneidbretter wieder ins Gerät geben, Schiebetüren einhängen.

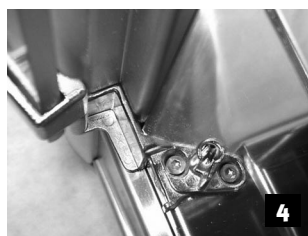


WARNUNG Gerät nicht mit Wasserstrahl, Hochdruckreiniger oder Dampfgeräten reinigen!

Türanschlag wechseln (bei Type 704):

Die Schwenktüre ist standardmäßig links angeschlagen, kann aber einfach auf Rechtsanschlag ummontiert werden. Bitten Sie entweder den Betreuer Ihres Fachhändlers dies für Sie vorzunehmen oder gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Die Türe öffnen und mit einem Schlitzschraubendreher an den Scharnierinnenseiten die beiden schwarzen Klemmschrauben lösen (siehe Bild 1).
2. Die Glasscheibe aus den Halterungen ziehen und beiseite legen.
3. Die Kunststoffschrauben (4 Stück) bei dem rechten Säulenprofil unten und oben mit einem Schlitzschraubendreher entfernen. Die Anschlagpuffer in der rechten Säule entfernen (siehe Bild 2).
4. Bei beiden Scharnieren die schwarzen Verriegelungsteile aus Kunststoff entfernen. Dazu die Teile aus den Steckhülsen nach oben bzw. unten herauschieben (siehe Bild 3).
5. Die Scharniere durch Herausdrehen der zwei Befestigungsschrauben mittels eines Torx-Schraubendrehers Größe 10 demontieren und an der rechten Seite wieder montieren. Das obere Scharnier muss auf die rechte untere Seite, das untere Scharnier auf die rechte obere Seite montiert werden. Darauf achten, dass die Scharniere an der Blechkante anliegen (siehe Bild 4)!
6. Die schwarzen Verriegelungsteile wieder einsetzen.
7. Die Kunststoffschrauben in die Gewinde bei dem linken Säulenprofil wieder eindrehen (Bild 2). Die Anschlagpuffer in die linke Säule einkleben (selbstklebend)
8. Die Glasscheibe in die geöffneten Scharniere einsetzen und die beiden schwarzen Klemmschrauben wieder anziehen (Bild 1).
9. Die Türe schließen und auf Funktion überprüfen. Eventuell die Glasscheibe ausrichten. Dazu die Klemmschrauben lösen, Scheibe einrichten und Klemmschrauben wieder festziehen.



Aushängen der Schiebetüren:

Grundlegend ist in der umgekehrten Reihenfolge wie unter „Einhängen der Schiebetüren“ (siehe Seite 6) beschrieben vorzugehen.

1. Bei geschlossenen Türen den Klapperschutz der linken Türe mittels eines Schraubendrehers nach links schieben.
2. Türe nach rechts öffnen und Klapperschutz gänzlich nach links bis Anschlag schieben. Türe aushängen.
3. Klapperschutz der rechten Türe ganz nach links schieben, Türe rechts mittig positionieren und aushängen.

Rückstellen der Übertemperatursicherung:

Um ein eventuelles Überhitzen des Gerätes zu verhindern, kann es gegebenenfalls sein, dass die Übertemperatursicherung anspricht und das Gerät abschaltet.

In diesem Fall Hauptschalter ausschalten, das Gerät ca. 15 Minuten abkühlen lassen und anschließend roten Rückstellknopf mittels passenden Gegenstand (z.B. Kugelschreiber) an der rechten Geräteseite drücken.



HINWEIS

Beim Drücken ist ein Klick-Ton hörbar. Die Übertemperatursicherung ist dann wieder aktiviert. Sollte die Übertemperatursicherung wiederholt auslösen, verständigen Sie bitte Ihren Servicetechniker.

Tauschen der Lampen für die Innenraumbelichtung:

Sie können Ersatzlampen bei Ihrem Fachhändler oder direkt bei RAGUS bestellen. Als Ersatzlampe bestellen Sie bitte die Art. Nr. 075.004
Zum Tauschen der Lampen das Leuchtenabdeckglas vorsichtig mittels eines kleinen Schraubendrehers abheben und die defekte Lampe herausziehen. Neues Lämpchen mit einem sauberen, fettfreien Tuch aus der Verpackung nehmen und einsetzen.



Halogenlampen nie mit bloßen Händen angreifen!

Lampenabdeckung unten in die Halterung einsetzen und einschnappen.

ALLGEMEINES

Das Gerät ist zum Warmhalten von Speisen konzipiert. Legen Sie soweit möglich bereits heiße Speisen zum Warmhalten und Präsentieren in Ihr Gerät. Zum Erwärmen von kalten Speisen sind längere Aufheizzeiten zu berücksichtigen.

Das Füllgut in das Gerät einlegen und Türe(n) schließen. Die Anwärmzeit dauert je nach Füllmenge und Ausgangstemperatur (ca. +4 bis +7°C) der Speisen ungefähr 2–3 Stunden (ganze Leberkäseziegel ca. 4 Stunden bis Kerntemperatur ~80°C)

Zum Heißhalten empfehlen wir als günstigste Temperatur 80°C (Süßspeisen 50–60°C).

WARMHALTE-TABELLE:

lang (bis zu 4 Std.)	mittel (2–3 Std.)	kurz (max. 1 Std.)
Saftgerichte (Ragouts), Eintopfgerichte, Aufläufe, Hausmannskost		
Gulasch, Chili con carne, Naturschnitzel im Saft, Rindsrouladen in Soße, Sauerkraut	Schinkenfleckerln, Krautfleckerln, Kartoffelauflauf, Broccoliauflauf, Schinkenauflauf, Lasagne	
Knusprige, krosse Speisen und Beilagen		
Cordon bleu	Schnitzel, Backhuhn, Grillhuhn, Fleischlaibchen, alle Arten von Schweinebraten, Bratwurst, Leberkäse	Gebackener Fisch, Bratkartoffeln, Pommes frites, Prinzesskartoffeln, Pizza, Pizzaschnitten, Profiteroles, Frühlingsrollen
Strudelgerichte, süß und pikant		
	Apfelstrudel, Topfenstrudel, alle Arten von Obst- und süßen Strudeln, alle Arten von Gemüse- und Fleischstrudeln, Strudel als Suppeneinlage	
Blätterteiggerichte, süß und pikant		
		Würstchen in Teig, alle Arten von gebackenem Gemüse in Blätterteig

Nicht empfohlen: stark geräuchertes Fleisch, gebackene Germteiggerichte, Pilze, Eier, leicht verderbliche Speisen

STÖRUNGEN

Bei defektem Temperaturfühler schaltet das Gerät automatisch ab, um ein eventuelles Überhitzen des Gerätes zu verhindern. Im Anzeigefeld erscheint die Software-Revisionsnummer. In diesem Fall verständigen Sie bitte Ihren Servicetechniker und geben ihm die angezeigte Revisionsnummer samt Gerätetype und Seriennummer bekannt.

KLEINE STÖRUNGEN SELBST BEHEBEN

Gerät heizt nicht

- ☞ überprüfen, ob der Schukostecker eingesteckt ist
- ☞überprüfen, ob Netzspannung vorhanden ist
- ☞überprüfen, ob Hauptschalter eingeschaltet ist
- ☞überprüfen, ob Temperatur gewählt wurde
- ☞überprüfen, ob der Temperaturfühler defekt ist (siehe oben)
- ☞überprüfen, ob der Übertemperaturschutz das Gerät abgeschaltet hat (siehe S. 12)

Innenbeleuchtung leuchtet nicht

- ☞überprüfen, ob der Schukostecker eingesteckt ist
- ☞überprüfen, ob Netzspannung vorhanden ist
- ☞überprüfen, ob Hauptschalter eingeschaltet ist
- ☞überprüfen, ob Temperatur gewählt wurde
- ☞überprüfen, ob der Temperaturfühler defekt ist (siehe oben)
- ☞überprüfen, ob der Übertemperaturschutz das Gerät abgeschaltet hat (siehe S. 12)
- ☞überprüfen, ob Lampen defekt sind

Hauptschalter leuchtet nicht

- ☞überprüfen, ob der Schukostecker eingesteckt ist
- ☞überprüfen, ob Netzspannung vorhanden ist

Bei allen weiteren Störungen benachrichtigen Sie bitte den Störungsdienst Ihres Fachhändlers.

TECHNISCHE DATEN

Type:	704	705
Außenmaße BxTxH	425 x 467 x 510 mm	752 x 467 x 510 mm
Gerätetiefe inkl. Türgriff	498 mm	498 mm
Gewicht	ca. 29 kg	ca. 44 kg
Türfunktion	1 / Schwenktüre	2 / Schiebetüren
Tasse oben	1 / 375 x 265 mm	2 / 375 x 265 mm
Tasse unten	1 / 375 x 265 mm	2 / 375 x 265 mm
Schneidbrett in unterer Tasse	1 / 257 x 100 mm	2 / 257 x 100 mm
Temperaturbereich	30–110 °C	30–110 °C
Anschlusswert kW/V	0,8 / 230	1,6 / 230
Absicherung [A]	12	12
Fassungsraum:	2 x 1/2 GN	4 x 1/2 GN

Type:	706	707
Außenmaße BxTxH	872 x 668 x 597 mm	1287 x 668 x 597 mm
Gerätetiefe inkl. Schneidbrettgriff	693 mm	693 mm
Gewicht	ca. 65 kg	ca. 88 kg
Türfunktion	2 / Schiebtüren	3 / Schiebetüren
Tasse oben	2 / 354 x 325 mm	3 / 354 x 325 mm
Tasse unten	2 / 530 x 325 mm	3 / 530 x 325 mm
integriertes Schneidbrett, herausziehbar	1 / 700 x 315 mm	2 / 520 x 315 mm
Temperaturbereich	30–110 °C	30–110 °C
Anschlusswert kW/V	2,0 / 230	3,0 / 230
Absicherung [A]	12	16
Fassungsraum:	2 x 2/3, 2 x 1/1 GN	3 x 2/3, 3 x 1/1 GN

(Alle Abmessungen in mm, technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten)



Gustav Raming & Sohn GmbH • Gastronomie- und Thermogeräte
A-3423 St. Andrä-Wördern, Eduard-Klinger-Str. 21 • Tel. +43/2242/33 990-0
• Fax +43/2242/33 993 • E-Mail: office@ragus.at • www.ragus.at