

Produktmerkmale

Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Edelstahlboden		
Modell	SAP -Code	00012290
BR 90/80 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen



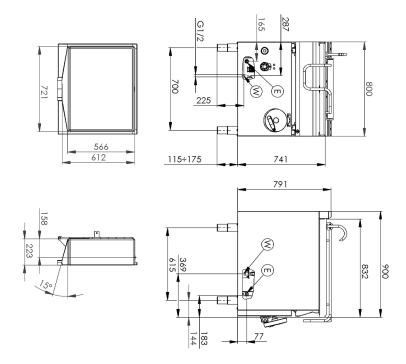
- Bodenmaterial: Edelstahl für das Kochen geeignet, einfache Wartung
- Bodendicke: 12.00Beckenvolumen [l]: 80
- Nutzbares Volumen [l]: 80
- Neigten: manuell
- Füllung: Mechanischer Hahn
- Art der Pfanne: kippbar
- Beckenform: praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts
- Schutz der Kontrollen: IPX4

SAP -Code	00012290	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	800	Bodenmaterial	Edelstahl - für das Kochen geeignet, ein- fache Wartung
Nettentiefe [MM]	900	Beckenvolumen [l]	80
Nettohöhe [MM]	900	Nutzbares Volumen [l]	80
Nettogewicht / kg]	162.00	Neigten	manuell
Power Electric [KW]	15.000		



Technische Zeichnung

Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Edelstahlboden		
Modell	SAP -Code	00012290
BR 90/80 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen





Produkt Vorteile

Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Edelstahlboden		
Modell	SAP -Code	00012290
BR 90/80 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen

1

Rostfrei

Das Material rostet nicht AISI 304 Widerstand lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

2

Manuelles Falten

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfach zu bedienen des Betriebs der Geräte spart die Bedienerzeit

3

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

4

Effektive Verteilung von Heizelementen

Perfekte Wärmeverteilung einschließlich Ecken Hitze

- Zeit sparen beim Kochen
- retten
- langes Leben



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00012290
BR 90/80 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen
1. SAP -Code: 00012290		15. Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
2. Netzbreite [MM]: 800		16. Indikatoren: Betrieb und Heizen
3. Nettentiefe [MM]: 900		17. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
4. Nettohöhe [MM]: 900		18. Geräteheiztyp: indirekt
5. Nettogewicht / kg]: 162.00		19. Beckenvolumen [l]:
6. Bruttobreite [MM]: 970		20. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
7. Grobtiefe [MM]: 840		21. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
8. Bruttohöhe [MM]: 1160		22. Verstellbare Füße: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 182.00		23. Neigten: manuell
LO. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Bodendicke: 12.00
1. Konstruktionstyp des Ge mit Unterbau	eräts:	25. Bodenmaterial: Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
2. Power Electric [KW]: 15.000		26. Art der Pfanne: kippbar
3. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Nutzbares Volumen [l]: 80
		00 5"!!

IPX4

14. Schutz der Kontrollen:

28. Füllung:

Mechanischer Hahn



technische Parameter

Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Edelstahlboden		
Modell	SAP -Code	00012290
BR 90/80 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen

29. Beckenform:

praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts

30. Wasserfüllungstyp:

kalt

31. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4

32. Wasserversorgungsanschluss:

1/2"