

Produktmerkmale

| Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden | | |
|---|-----------------------------------|----------|
| Modell | SAP -Code | 00012289 |
| BR 90/80 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pfannen |



Bodenmaterial: StahlBodendicke: 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

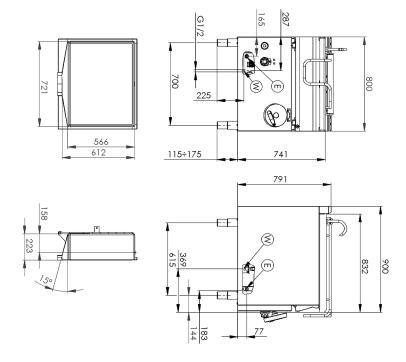
- Schutz der Kontrollen: IPX4

| SAP -Code | 00012289 | Wird geladen | 400 V / 3N - 50 Hz |
|---------------------|----------|-----------------------|--------------------|
| Netzbreite [MM] | 800 | Bodenmaterial | Stahl |
| 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 Stahlboden | | |
|---|-----------------------------------|----------|
| Modell | SAP -Code | 00012289 |
| BR 90/80 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pfannen |





Produkt Vorteile

| Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden | | |
|---|-----------------------------------|----------|
| Modell | SAP -Code | 00012289 |
| BR 90/80 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pfannen |

1

Manuelles Falten

Wartung -frei

Ausgestattet mit einer Feder zum bequemen Kippen langes Leben

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

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

Rostfrei

Das Material setzt nicht ab Verschleißfestigkeit langes Leben

- 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

| Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden | | |
|---|-----------------------------------|--|
| Modell | SAP -Code | 00012289 |
| BR 90/80 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Pfannen |
| 1. SAP -Code: 00012289 | | 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]: | | 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]: 50 |
| 8. Bruttohöhe [MM]: 1160 | | 22. Verstellbare Füße: Ja |
| 9. Bruttogewicht [kg]: 182.00 | | 23. Neigten: manuell |
| 10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät | | 24. Bodendicke: 12.00 |
| 11. Konstruktionstyp des Geramit Unterbau | äts: | 25. Bodenmaterial: Stahl |
| 12. Power Electric [KW]: 15.000 | | 26. Art der Pfanne: kippbar |
| 13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz | | 27. Nutzbares Volumen [l]: |
| | | |

IPX4

14. Schutz der Kontrollen:

28. Füllung:

Mechanischer Hahn



technische Parameter

| Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden | | |
|---|-----------------------------------|----------|
| Modell | SAP -Code | 00012289 |
| BR 90/80 E | 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"