

Caractéristiques du produit

Sauteuse basculante manuelle électrique 80 l fond en inox		
Modèle	Code SAP	00012290
BR 90/80 E/N	Groupe d'articles	Poêles



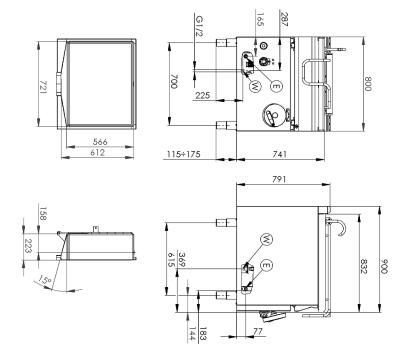
- Matériau du fond: Acier inoxydable recommandé pour la cuisson, entretien facile
- Épaisseur du fond: 12.00Volume de la cuve [L]: 80
- Volume utilisable [l]: 80Basculement: Manuel
- Remplissage: Robinet mécanique
- Type de cuve: Abattant
- Forme de la cuve: Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4

Code SAP	00012290	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	Matériau du fond	Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile
Profondeur nette [mm]	900	Volume de la cuve [L]	80
Hauteur nette [mm]	900	Volume utilisable [l]	80
Poids net [kg]	162.00	Basculement	Manuel
Puissance électrique [kW]	15.000		



Dessin technique

Sauteuse basculante manuelle électrique 80 l fond en inox		
Modèle	Code SAP	00012290
BR 90/80 E/N	Groupe d'articles	Poêles





Avantages du produit

Sauteuse basculante manuelle électrique 80 l fond en inox		
Modèle	Code SAP	00012290
BR 90/80 E/N	Groupe d'articles	Poêles

1

#### Fond en acier inoxydable

Le matériau ne rouille pas Durabilité du matériau AISI 34 Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Service facile et plus rapide

2

#### Système de basculement manuel

Système sans entretien Résistant aux éclaboussures Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Utilisation facile de l'équipement, gain de temps pour l'opérateur

3

#### Indice de protection IPX4 pour les commandes

Système sans entretien Résistant aux éclaboussures Longue durée de vie

- Économies sur les interventions d'entretien
- Nettoyage facile de l'appareil

4

#### Répartition efficace des éléments chauffants

Répartition parfaite de la chaleur, y compris dans les coins Chauffe rapide

- Gain de temps de cuisson
- Économies d'énergies
- Longue durée de vie



Paramètres techniques

Sauteuse basculante manuelle él	ectrique 80 l fond en in	IOX
Modèle	Code SAP	00012290
BR 90/80 E/N	Groupe d'articles	Poêles
<b>1. Code SAP:</b> 00012290		<b>15. Matériel:</b> AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
2. Largeur nette [mm]: 800		<b>16. Indicateurs:</b> Voyants de marche et de préchauffement du four
3. Profondeur nette [mm]: 900		<b>17. Matériau de la plaque supérieure:</b> AISI 304
<b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 900		18. Type de chauffage de l'appareil: Indirect
<b>5. Poids net [kg]:</b> 162.00		19. Volume de la cuve [L]:  80
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 970		20. Température maximale de l'appareil [° C]: 300
<b>7. Profondeur brute [mm]:</b> 840		21. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
8. Hauteur brute [mm]: 1160		<b>22. Pieds réglables:</b> Oui
<b>9. Poids brut [kg]:</b> 182.00		23. Basculement:  Manuel
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		24. Épaisseur du fond: 12.00
<b>11. Type de construction de l'appai</b> Avec soubassement	reil:	<b>25. Matériau du fond:</b> Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile
<b>12. Puissance électrique [kW]:</b> 15.000		<b>26. Type de cuve:</b> Abattant
<b>13. Alimentation:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>27. Volume utilisable [l]:</b> 80

IPX4

14. Indice de protection d'enveloppe:

28. Remplissage:

Robinet mécanique



Paramètres techniques

Sauteuse basculante manuelle électrique 80 l fond en inox		
Modèle	Code SAP	00012290
BR 90/80 E/N	Groupe d'articles	Poêles

#### 29. Forme de la cuve:

Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements

#### 30. Remplissage - type d'eau:

Froid

31. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

32. Connexion d'approvisionnement en eau:

1/2 «