

Produktmerkmale

Kipppfanne Gas mit Edelstahlboden		
Modell	SAP -Code	00012288
BR 90/120 G/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen



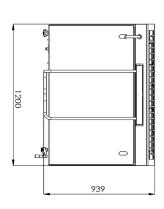
- Bodenmaterial: Edelstahl für das Kochen geeignet, einfache Wartung
- Bodendicke: 12.00
- Beckenvolumen [l]: 120
- Nutzbares Volumen [l]: 120
- Zündung: Piezo
- Neigten: manuell mit Hilfsfeder
- Füllung: Mechanischer Hahn
- Art der Pfanne: kippbar
- Beckenform: praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts
- Schutz der Kontrollen: IPX4

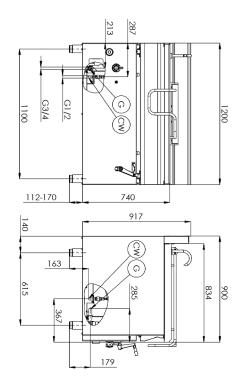
SAP -Code	00012288	Art des Gas	Erdgas, Propan Butan
Netzbreite [MM]	1200	Bodenmaterial	Edelstahl - für das Kochen geeignet, ein- fache Wartung
Nettentiefe [MM]	900	Beckenvolumen [l]	120
Nettohöhe [MM]	900	Nutzbares Volumen [l]	120
Nettogewicht / kg]	184.00	Neigten	manuell mit Hilfsfeder
Stromgas [KW]	30.000		



Technische Zeichnung

Kipppfanne Gas mit Edelstahlboden		
Modell	SAP -Code	00012288
BR 90/120 G/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen







technische Parameter

Modell	SAP -Code	00012288		
BR 90/120 G/N	Eine Gruppe von	Pfannen		
BR 90/120 G/N	Artikeln - Web	Plannen		
1. SAP -Code: 00012288		15. Schutz der Kontrollen: IPX4		
2. Netzbreite [MM]: 1200 3. Nettentiefe [MM]: 900 4. Nettohöhe [MM]: 900 5. Nettogewicht / kg]: 184.00 6. Bruttobreite [MM]: 970		16. Die Außenfarbe des Geräts:		
			18. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304	
		19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.50 20. Beckenvolumen [l]: 120		
			7. Grobtiefe [MM]: 1240	
		8. Bruttohöhe [MM]:		22. Sicherheits -Thermoelement: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 203.00		23. Verstellbare Füße: Ja		
LO. Gerätetyp: Gasgerät		24. Neigten: manuell mit Hilfsfeder		
1. Konstruktionstyp des Geräts: stationär		25. Bodendicke: 12.00		
12. Stromgas [KW]: 30.000		26. Bodenmaterial: Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung		
13. Zündung: Piezo		27. Art der Pfanne: kippbar		

28. Nutzbares Volumen [l]:

120

14. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan



technische Parameter

Kipppfanne Gas mit Edelstahlboden		
Modell	SAP -Code	00012288
BR 90/120 G/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen

29. Füllung:

Mechanischer Hahn

31. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

30. Beckenform:

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

32. Wasserversorgungsanschluss:

1/2"

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com