

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

Modell	SAP -Code	00110047
BR 70/80 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen



- Bodenmaterial: Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
- Bodendicke: 12.00
- Beckenvolumen [l]: 50
- Nutzbares Volumen [l]: 50
- 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	00110047	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	800	Bodenmaterial	Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
Nettentiefe [MM]	700	Beckenvolumen [l]	50
Nettohöhe [MM]	900	Nutzbares Volumen [l]	50
Nettogewicht / kg]	134.60	Neigten	manuell
Power Electric [KW]	10.500		

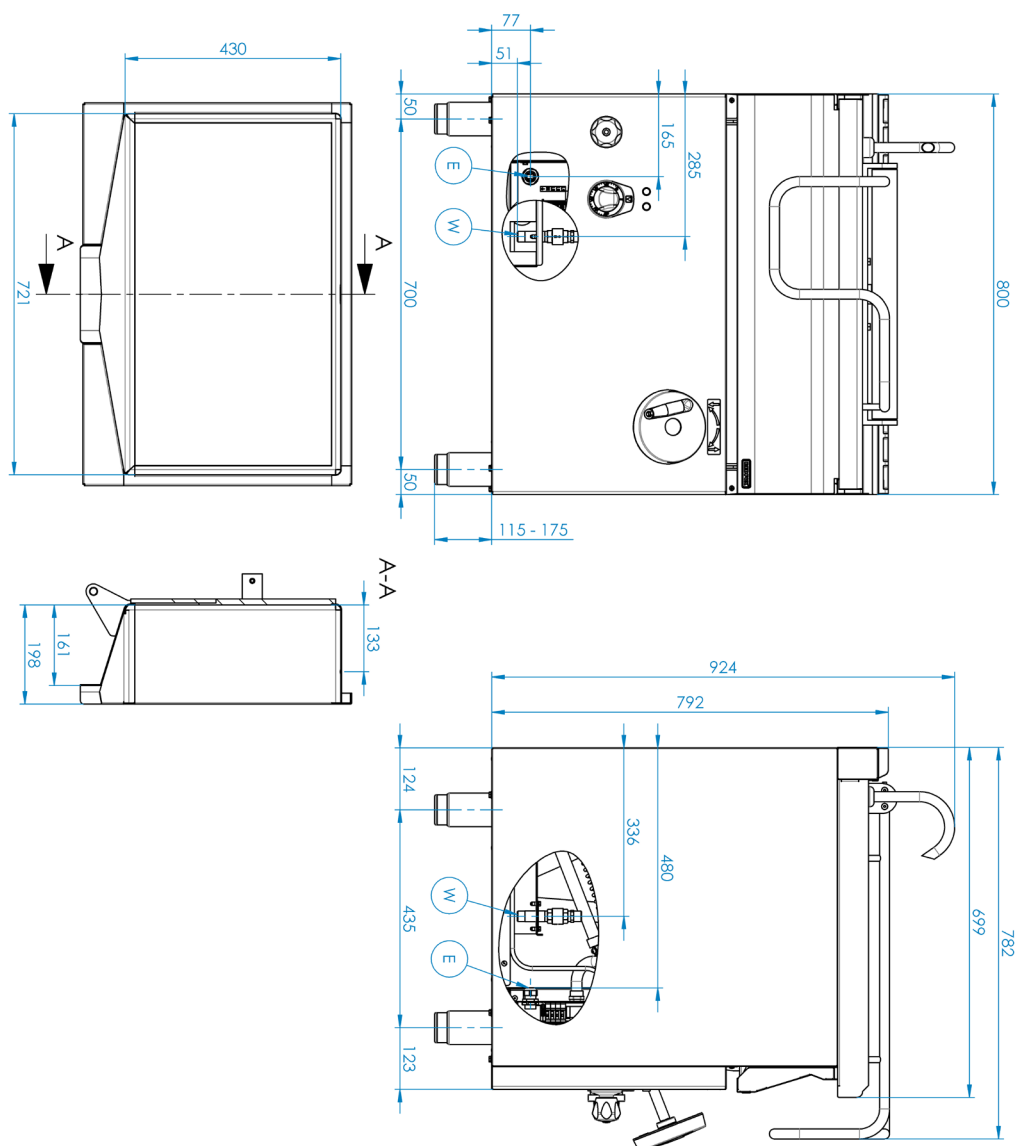
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

Modell	SAP -Code	00110047
BR 70/80 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen



Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

Modell	SAP -Code	00110047
BR 70/80 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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

Modell	SAP -Code	00110047
BR 70/80 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen

1. SAP -Code:

00110047

2. Netzbreite [MM]:

800

3. Nettentiefe [MM]:

700

4. Nettohöhe [MM]:

900

5. Nettogewicht / kg]:

134.60

6. Bruttobreite [MM]:

860

7. Grobtiefe [MM]:

820

8. Bruttohöhe [MM]:

1079

9. Bruttogewicht [kg]:

148.10

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Konstruktionstyp des Geräts:

mit Unterbau

12. Power Electric [KW]:

10.500

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Schutz der Kontrollen:

IPX4

15. Material:

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

16. Beckenvolumen [l]:

50

17. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

19. Sicherheitsthermostat:

Ja

20. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

21. Verstellbare Füße:

Ja

22. Neigten:

manuell

23. Bodendicke:

12.00

24. Bodenmaterial:

Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung

25. Art der Pfanne:

kipubar

26. Nutzbares Volumen [l]:

50

27. Füllung:

Mechanischer Hahn

28. Beckenform:

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

Modell	SAP -Code	00110047
BR 70/80 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen

29. Wasserfüllungstyp:

kalt

31. Wasserversorgungsanschluss:

1/2"

30. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

2,5