

Produktmerkmale

Kipppfanne elektrisch Edelstahl 50 l		
Modell	SAP -Code	00110041
BR 780 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen



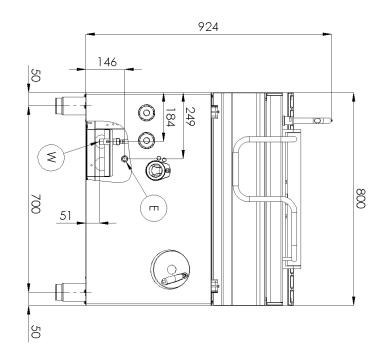
- Bodenmaterial: Edelstahl für das Kochen geeignet, einfache Wartung
- Bodendicke: 12.00
- Beckenvolumen [l]: 50Nutzbares Volumen [l]: 50
- Neigten: manuell
- Füllung: Mechanischer Hahn
- Art der Pfanne: kippbar
- Beckenform: praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts
- Schutz der Kontrollen: IP24

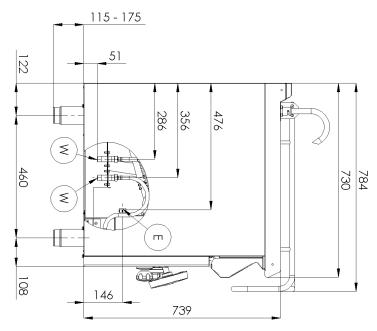
SAP -Code	00110041	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	800	Bodenmaterial	Edelstahl - für das Kochen geeignet, ein- fache Wartung
Nettentiefe [MM]	730	Beckenvolumen [l]	50
Nettohöhe [MM]	900	Nutzbares Volumen [l]	50
Nettogewicht / kg]	147.00	Neigten	manuell
Power Electric [KW]	10.500		



Technische Zeichnung

Kipppfanne elektrisch Edelstahl 50 l		
Modell	SAP -Code	00110041
BR 780 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen







technische Parameter

Modell	SAP -Code	00110041			
BR 780 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen			
1. SAP -Code: 00110041		15. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl			
2. Netzbreite [MM]: 800 3. Nettentiefe [MM]: 730 4. Nettohöhe [MM]: 900 5. Nettogewicht / kg]: 147.00 6. Bruttobreite [MM]: 840 7. Grobtiefe [MM]: 800 8. Bruttohöhe [MM]: 1065 9. Bruttogewicht [kg]: 158.00 10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät 11. Konstruktionstyp des Geräts: stationär		16. Material: AISI 304 obere Platte und Umhüllung 17. Indikatoren: Betrieb und Heizen			
			18. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung		
		19. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304 20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.50 21. Beckenvolumen [l]: 50 22. Volumenkapazität des Behälters [l]: 50.00 23. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300 24. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50 25. Sicherheitsthermostat: Ja			
			26. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 360		
			13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Verstellbare Füße: Ja

28. Neigten:

manuell

IP24

14. Schutz der Kontrollen:



technische Parameter

Kipppfanne elektrisch Edelstahl 50 l		
Modell	SAP -Code	00110041
BR 780 E/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen
29. Bodendicke: 12.00		34. Beckenform: praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts
30. Bodenmaterial: Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung 31. Art der Pfanne: kippbar		35. Überlauf: Ja 36. Wasserfüllungstyp: kalt und warm

38. Wasserversorgungsanschluss:

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

33. Füllung:

Mechanischer Hahn