Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Kipppfanne elektrisch 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00008942
BR 780 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen



- Bodenmaterial: Stahl
- 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: IP24

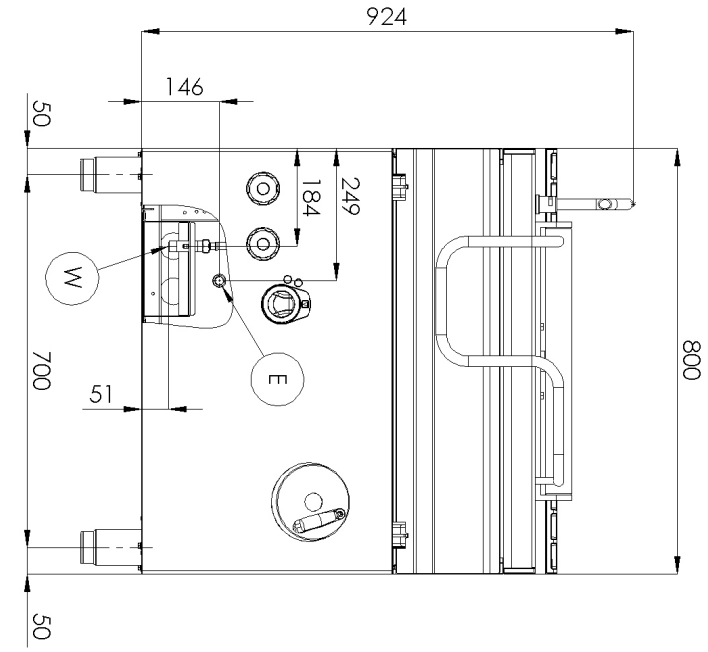
SAP -Code	00008942	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	800	**Bodenmaterial**	Stahl
Nettentiefe [MM]	730	**Beckenvolumen [l]**	50
Nettohöhe [MM]	900	**Nutzbares Volumen [l]**	50
Nettogewicht / kg]	147.00	**Neigten**	manuell
Power Electric [KW]	10.500		

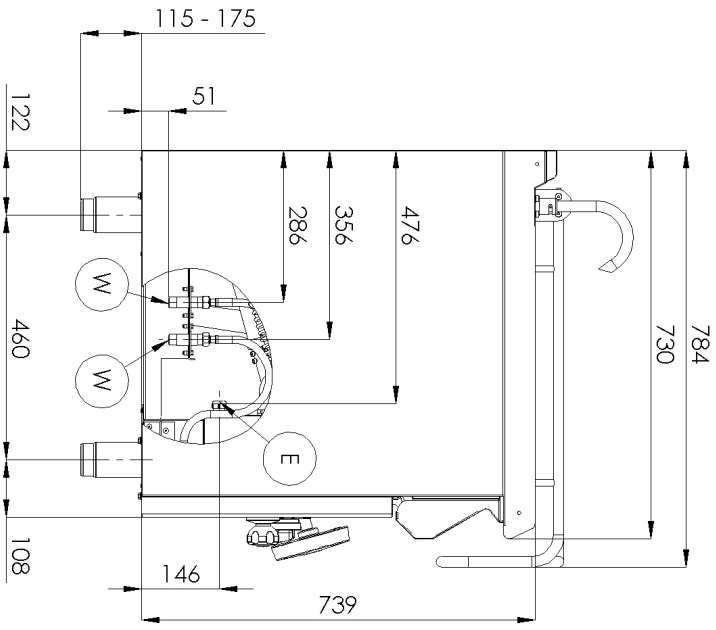
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Kipppfanne elektrisch 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00008942
BR 780 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen





RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kipppfanne elektrisch 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00008942
BR 780 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

1. **SAP -Code:**
   00008942
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
12. **Power Electric [KW]:**
    10.500
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IP24
15. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
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
27. **Verstellbare Füße:**
    Ja
28. **Neigten:**
    manuell

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kipppfanne elektrisch 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00008942
BR 780 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

29. Bodendicke:
12.00

30. Bodenmaterial:
Stahl

31. Art der Pfanne:
kippbar

32. Nutzbares Volumen [l]:
50

33. Füllung:
Mechanischer Hahn

34. Beckenform:
praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts

35. Überlauf:
Ja

36. Wasserfüllungstyp:
kalt und warm

37. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
2,5

38. Wasserversorgungsanschluss:
1/2“

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062