Fiche technique

Caractéristiques du produit

Sauteuse à bascule électrique en inox 50 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110041
BR 780 E/N	**Groupe d'articles**	Poêles



- Matériau du fond: Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile
- Épaisseur du fond: 12.00
- Volume de la cuve [L]: 50
- Volume utilisable [l]: 50
- Basculement: 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: IP24

Code SAP	00110041
Largeur nette [mm]	800
Profondeur nette [mm]	730
Hauteur nette [mm]	900
Poids net [kg]	147.00
Puissance électrique [kW]	10.500

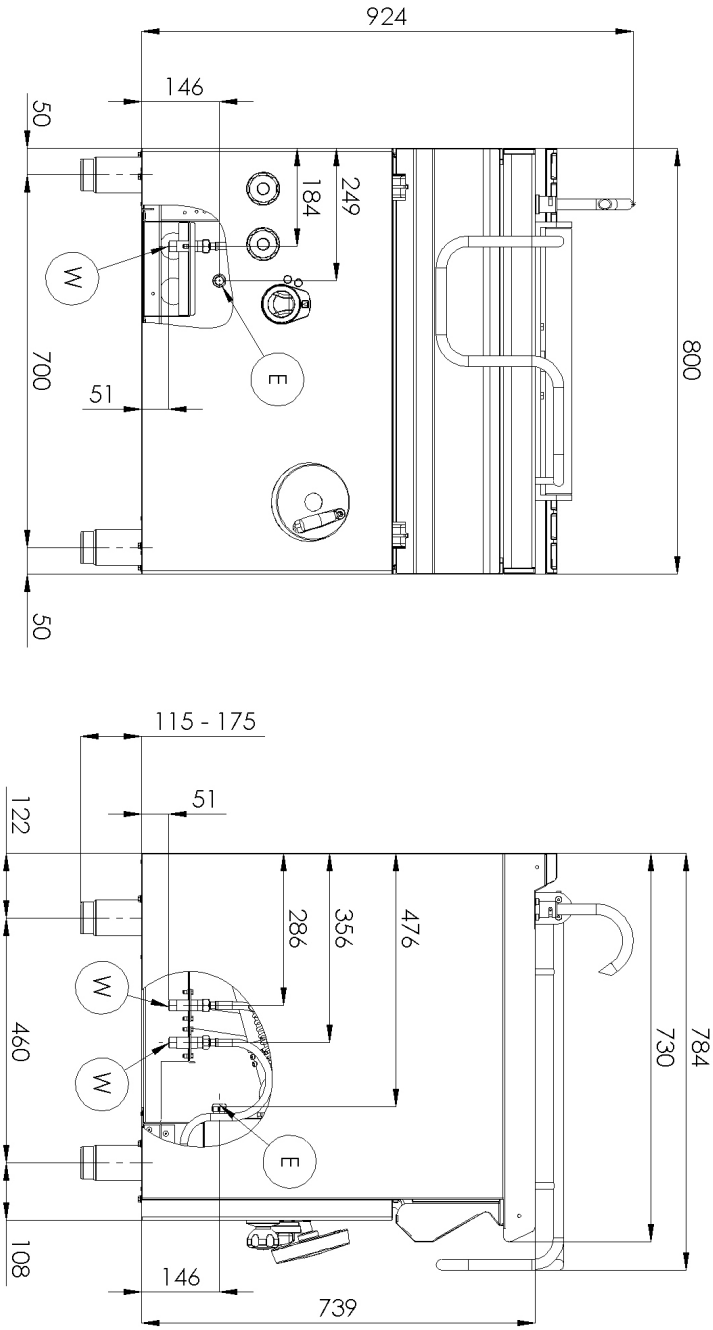
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Matériau du fond	Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile
Volume de la cuve [L]	50
Volume utilisable [l]	50
Basculement	Manuel

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

Fiche technique

Dessin technique

Sauteuse à bascule électrique en inox 50 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110041
BR 780 E/N	**Groupe d'articles**	Poêles



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

Fiche technique

Paramètres techniques

Sauteuse à bascule électrique en inox 50 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110041
BR 780 E/N	**Groupe d'articles**	Poêles

1. **Code SAP:**
   00110041
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   730
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   147.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   840
7. **Profondeur brute [mm]:**
   800
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1065
9. **Poids brut [kg]:**
   158.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Stationnaire
12. **Puissance électrique [kW]:**
    10.500
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IP24
15. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
16. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure et revêtement
17. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
18. **Type de plan de travail:**
    Emboutie aux formes et angles arrondis - nettoyage d'entretien confortable
19. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
20. **Épaisseur de la plaque supérieure [mm]:**
    1.50
21. **Volume de la cuve [L]:**
    50
22. **Capacité volumique du récipient [l]:**
    50.00
23. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    300
24. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
25. **Thermostat de sécurité:**
    Oui
26. **Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**
    36
27. **Pieds réglables:**
    Oui
28. **Basculement:**
    Manuel

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Sauteuse à bascule électrique en inox 50 l 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00110041
BR 780 E/N	**Groupe d'articles**	Poêles

29. Épaisseur du fond:
12.00

30. Matériau du fond:
Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile

31. Type de cuve:
Abattant

32. Volume utilisable [l]:
50

33. Remplissage:
Robinet mécanique

34. Forme de la cuve:
Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements

35. Conduit de trop-plein:
Oui

36. Remplissage - type d'eau:
Froid et chaud

37. Section des conducteurs CU [mm²]:
2,5

38. Connexion d'approvisionnement en eau:
1/2 «

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