

Produktmerkmale

Kipppfanne elektrisch		
Modell	SAP -Code	00008942
BR 780 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen



Bodenmaterial: StahlBodendicke: 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

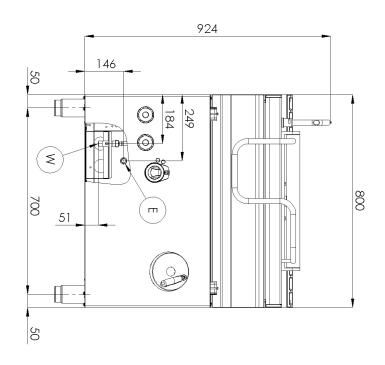
- Schutz der Kontrollen: IP24

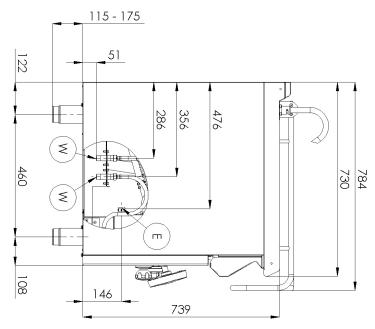
SAP -Code	00008942	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	800	Bodenmaterial	Stahl
Nettentiefe [MM]	730	Beckenvolumen [l]	50
Nettohöhe [MM]	900	Nutzbares Volumen [l]	50
Nettogewicht / kg]	147.00	Neigten	manuell
Power Electric [KW]	10.500		



Technische Zeichnung

Kipppfanne elektrisch		
Modell	SAP -Code	00008942
BR 780 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen







technische Parameter

Kipppfanne elektrisch		
Modell	SAP -Code	00008942
BR 780 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen
1. SAP -Code: 00008942		15. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 800		16. Material: AISI 304 obere Platte und Umhüllung
3. Nettentiefe [MM]: 730		17. Indikatoren: Betrieb und Heizen
4. Nettohöhe [MM]: 900		18. Arbeitsplatztyp: Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
5. Nettogewicht / kg]: 147.00		19. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
6. Bruttobreite [MM]: 840		20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 1.50
7. Grobtiefe [MM]: 800		21. Beckenvolumen [l]: 50
8. Bruttohöhe [MM]: 1065		22. Volumenkapazität des Behälters [l]: 50.00
9. Bruttogewicht [kg]: 158.00		23. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
11. Konstruktionstyp des Geräts: stationär		25. Sicherheitsthermostat: Ja
12. Power Electric [KW]: 10.500		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		
Modell	SAP -Code	00008942
BR 780 E	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: Stahl		35. Überlauf: Ja
31. Art der Pfanne: kippbar		36. Wasserfüllungstyp: kalt und warm
32. Nutzbares Volumen [l]: 50		37. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 2,5

33. Füllung:

Mechanischer Hahn

38. Wasserversorgungsanschluss:

1/2"

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