

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Sauteuse à bascule électrique en inox 50 l

|               |                          |          |
|---------------|--------------------------|----------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110041 |
| BR 780 E/N    | <b>Groupe d'articles</b> | 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 spéciale pour minimiser les pertes lors des versements
- Indice de protection d'enveloppe: IP24

|                                  |          |                              |                                                                 |
|----------------------------------|----------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00110041 | <b>Alimentation</b>          | 400 V / 3N - 50 Hz                                              |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 800      | <b>Matériau du fond</b>      | Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 730      | <b>Volume de la cuve [L]</b> | 50                                                              |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 900      | <b>Volume utilisable [l]</b> | 50                                                              |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 147.00   | <b>Basculement</b>           | Manuel                                                          |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 10.500   |                              |                                                                 |

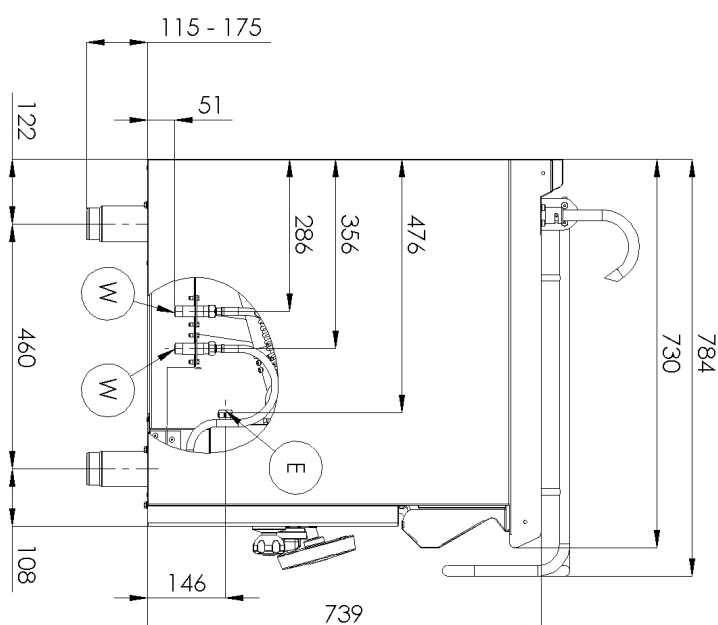
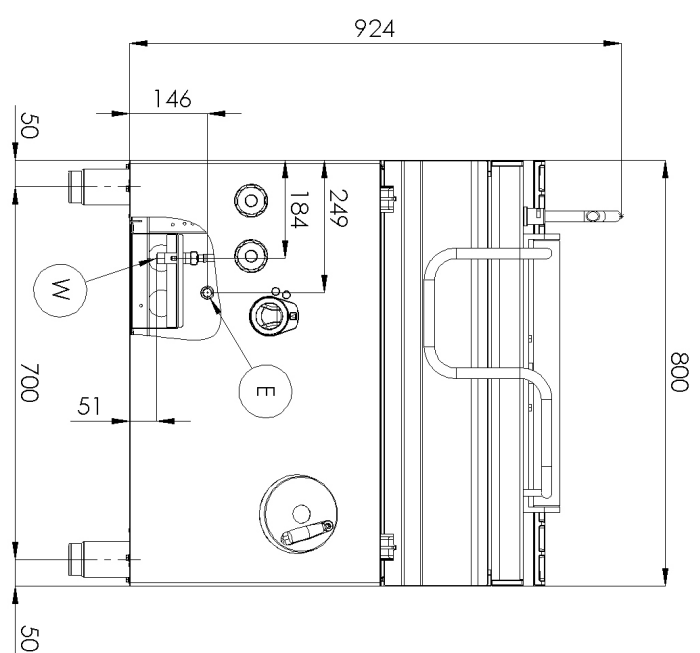
# Fiche technique

Dessin technique



## Sauteuse à bascule électrique en inox 50 l

|               |                          |          |
|---------------|--------------------------|----------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110041 |
| BR 780 E/N    | <b>Groupe d'articles</b> | Poêles   |



# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Sauteuse à bascule électrique en inox 50 l

|               |                          |          |
|---------------|--------------------------|----------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110041 |
| BR 780 E/N    | <b>Groupe d'articles</b> | 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

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Sauteuse à bascule électrique en inox 50 l

|               |                          |          |
|---------------|--------------------------|----------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00110041 |
| BR 780 E/N    | <b>Groupe d'articles</b> | 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 spéciale 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 «