Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012289
BR 90/80 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen



- Bodenmaterial: Stahl
- Bodendicke: 12.00
- Beckenvolumen [l]: 80
- Nutzbares Volumen [l]: 80
- 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: IPX4

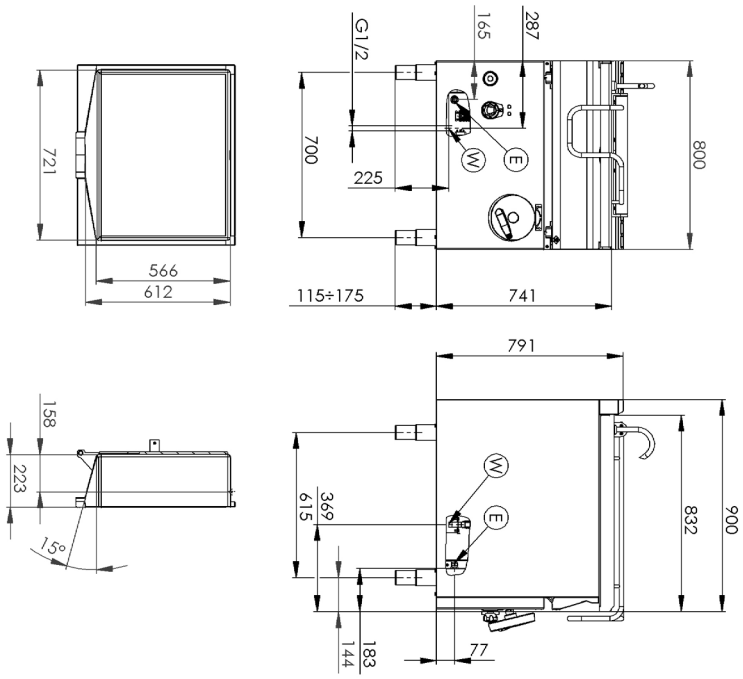
SAP -Code	00012289	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	800	**Bodenmaterial**	Stahl
Nettentiefe [MM]	900	**Beckenvolumen [l]**	80
Nettohöhe [MM]	900	**Nutzbares Volumen [l]**	80
Nettogewicht / kg]	162.00	**Neigten**	manuell
Power Electric [KW]	15.000		

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012289
BR 90/80 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

Produkt Vorteile

Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012289
BR 90/80 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

1

Manuelles Falten

Wartung -frei
Ausgestattet mit einer Feder zum bequemen Kippen
langes Leben

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfach zu bedienen des Betriebs der Geräte spart die Bedienerzeit

2

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

Rostfrei

Das Material setzt nicht ab
Verschleißfestigkeit
langes Leben

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

4

Effektive Verteilung von Heizelementen

Perfekte Wärmeverteilung einschließlich Ecken
Hitze

- Zeit sparen beim Kochen
- retten
- langes Leben

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012289
BR 90/80 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

1. **SAP -Code:**
   00012289
2. **Netzbreite [MM]:**
   800
3. **Nettentiefe [MM]:**
   900
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   162.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   970
7. **Grobtiefe [MM]:**
   840
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1160
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   182.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    mit Unterbau
12. **Power Electric [KW]:**
    15.000
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
16. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
17. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
18. **Geräteheiztyp:**
    indirekt
19. **Beckenvolumen [l]:**
    80
20. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    300
21. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
22. **Verstellbare Füße:**
    Ja
23. **Neigten:**
    manuell
24. **Bodendicke:**
    12.00
25. **Bodenmaterial:**
    Stahl
26. **Art der Pfanne:**
    kippbar
27. **Nutzbares Volumen [l]:**
    80
28. **Füllung:**
    Mechanischer Hahn

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kipppfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00012289
BR 90/80 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

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

30. Wasserfüllungstyp:
kalt

31. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
4

32. Wasserversorgungsanschluss:
1/2“

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