

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110047
BR 70/80 E/N	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pfannen



- Bodenmaterial: Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
- 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: IPX4

<b>SAP -Code</b>	00110047	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	800	<b>Bodenmaterial</b>	Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
<b>Nettentiefe [MM]</b>	700	<b>Beckenvolumen [l]</b>	50
<b>Nettohöhe [MM]</b>	900	<b>Nutzbares Volumen [l]</b>	50
<b>Nettogewicht / kg]</b>	134.60	<b>Neigten</b>	manuell
<b>Power Electric [KW]</b>	10.500		

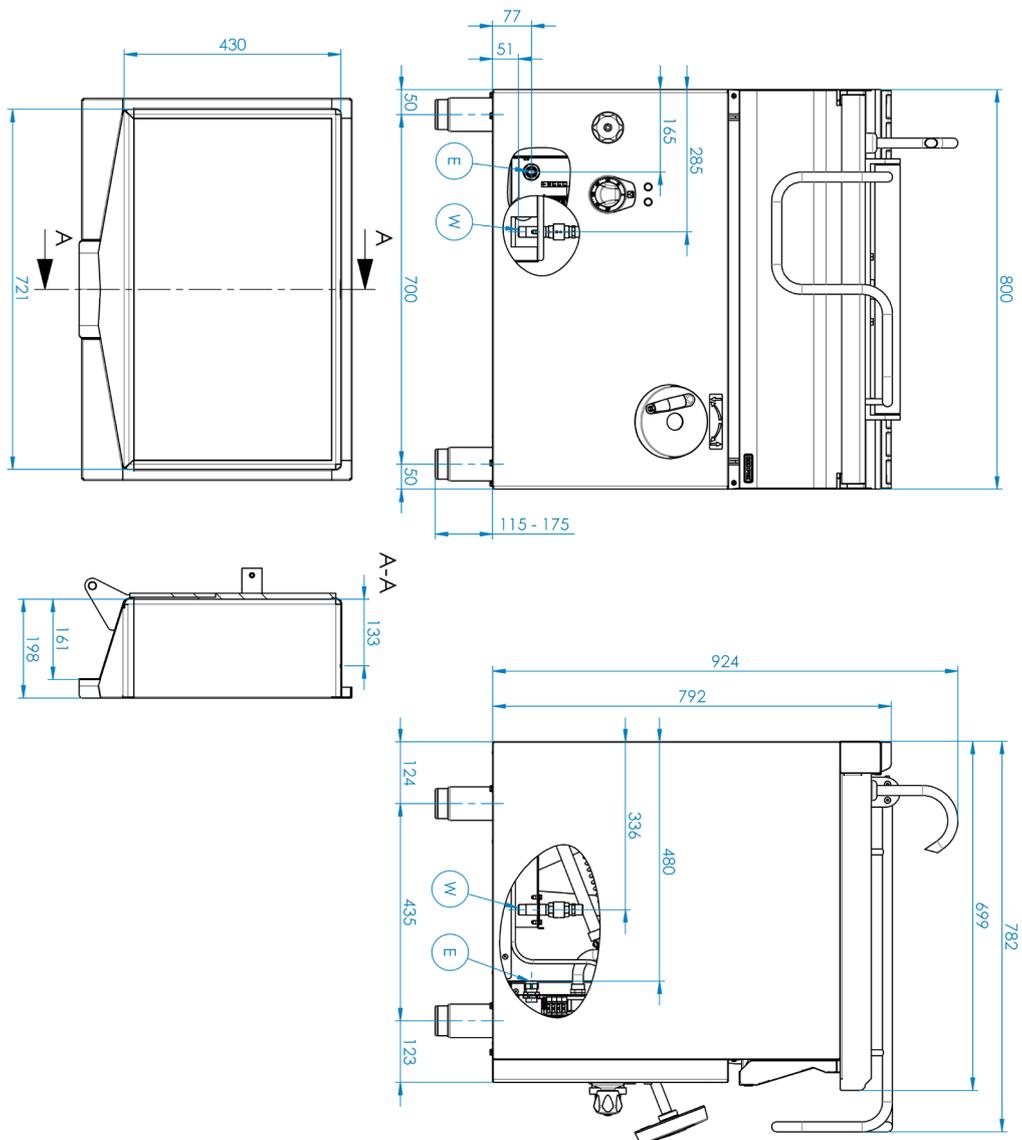
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

## Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110047
BR 70/80 E/N	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pfannen



### Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110047
BR 70/80 E/N	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pfannen

**1**

#### **Rostfrei**

Das Material rostet nicht  
AISI 304 Widerstand  
lange Lebensdauer

**2**

#### **Manuelles Falten**

Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

**3**

#### **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4**

Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

**4**

#### **Effektive Verteilung von Heizelementen**

Perfekte Wärmeverteilung einschließlich Ecken  
Hitze

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110047
BR 70/80 E/N	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pfannen

**1. SAP -Code:**

00110047

**2. Netzbreite [MM]:**

800

**3. Nettentiefe [MM]:**

700

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**5. Nettogewicht / kg]:**

134.60

**6. Bruttobreite [MM]:**

860

**7. Grobtiefe [MM]:**

820

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1079

**9. Bruttogewicht [kg]:**

148.10

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

mit Unterbau

**12. Power Electric [KW]:**

10.500

**13. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**15. Material:**

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

**16. Beckenvolumen [l]:**

50

**17. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

300

**18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**19. Sicherheitsthermostat:**

Ja

**20. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**

360

**21. Verstellbare Füße:**

Ja

**22. Neigten:**

manuell

**23. Bodendicke:**

12.00

**24. Bodenmaterial:**

Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung

**25. Art der Pfanne:**

kipubar

**26. Nutzbares Volumen [l]:**

50

**27. Füllung:**

Mechanischer Hahn

**28. Beckenform:**

praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110047
BR 70/80 E/N	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pfannen

### 29. Wasserfüllungstyp:

kalt

### 31. Wasserversorgungsanschluss:

1/2"

### 30. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

2,5