Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Automatische Kipppfanne 120 l Edelstahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00015032
BRM 90/120 E/N	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen



- Bodenmaterial: Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
- Bodendicke: 12.00
- Beckenvolumen [l]: 120
- Nutzbares Volumen [l]: 120
- Neigten: motorisch
- 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
- Beckenabmessungen [mm x mm x mm]: 1121 x 566 x 223

SAP -Code	00015032
Netzbreite [MM]	1200
Nettentiefe [MM]	900
Nettohöhe [MM]	900
Nettogewicht / kg]	240.00
Power Electric [KW]	18.000

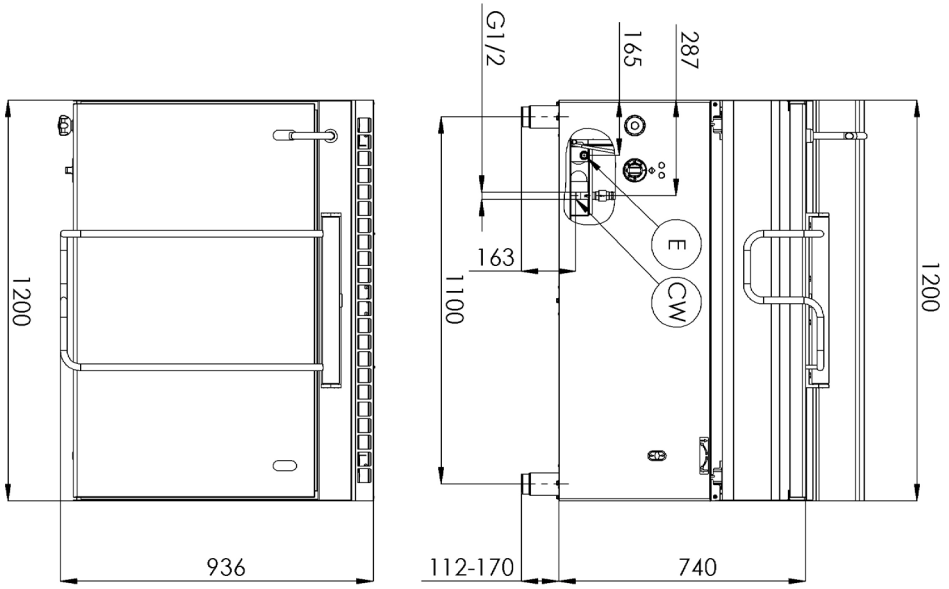
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Bodenmaterial	Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
Beckenvolumen [l]	120
Nutzbares Volumen [l]	120
Neigten	motorisch

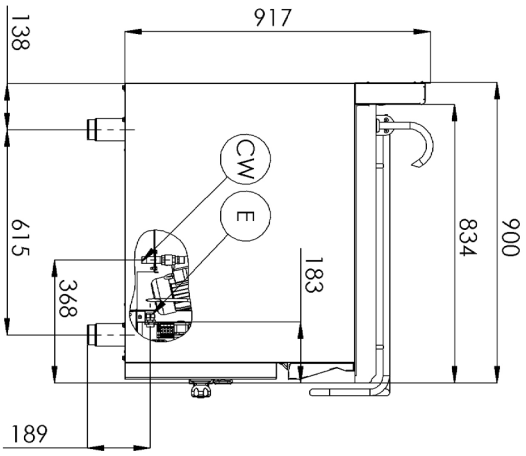
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Automatische Kipppfanne 120 l Edelstahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00015032
BRM 90/120 E/N	**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

technische Parameter

Automatische Kipppfanne 120 l Edelstahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00015032
BRM 90/120 E/N	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

1. **SAP -Code:**
   00015032
2. **Netzbreite [MM]:**
   1200
3. **Nettentiefe [MM]:**
   900
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   240.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   1240
7. **Grobtiefe [MM]:**
   970
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1170
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   260.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    stationär
12. **Power Electric [KW]:**
    18.000
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
15. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
16. **Material:**
    AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
17. **Indikatoren:**
    Betrieb und Heizen
18. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
19. **Beckenvolumen [l]:**
    120
20. **Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**
    1121 x 566 x 223
21. **Volumenkapazität des Behälters [l]:**
    120.00
22. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    300
23. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
24. **Sicherheitsthermostat:**
    Ja
25. **Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**
    360
26. **Verstellbare Füße:**
    Ja
27. **Neigten:**
    motorisch
28. **Bodendicke:**
    12.00

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Automatische Kipppfanne 120 l Edelstahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00015032
BRM 90/120 E/N	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

29. Bodenmaterial:
Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung

30. Art der Pfanne:
kippbar

31. Nutzbares Volumen [l]:
120

32. Füllung:
Mechanischer Hahn

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

34. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
5

35. Wasserversorgungsanschluss:
1/2“

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