Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Kipppfanne elektrisch		
Modell	**SAP -Code**	00012285
BR 90/120 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

- Bodenmaterial: Stahl
- Bodendicke: 12.00
- Beckenvolumen [l]: 120
- Nutzbares Volumen [l]: 120
- Neigten: manuell mit Hilfsfeder
- 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

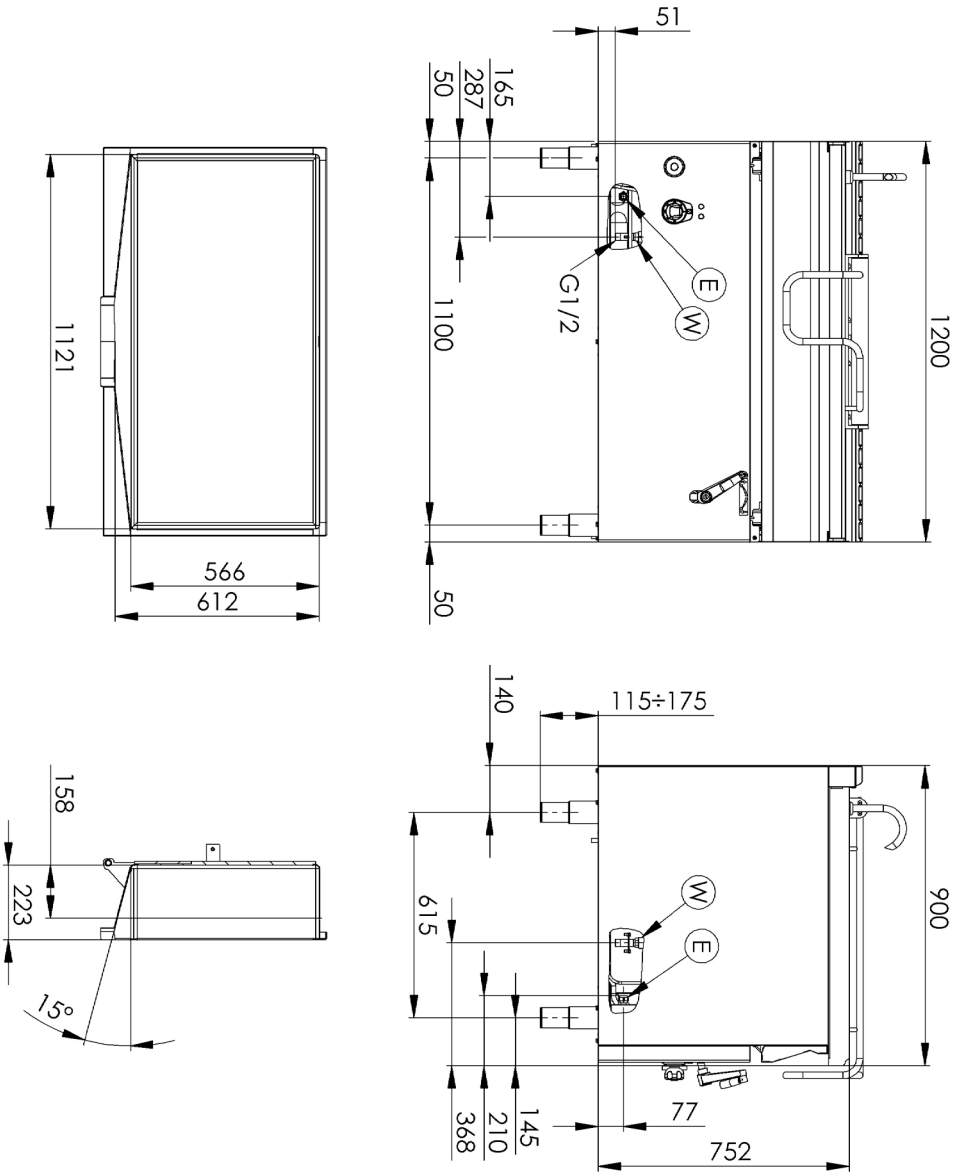
SAP -Code	00012285	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1200	**Bodenmaterial**	Stahl
Nettentiefe [MM]	900	**Beckenvolumen [l]**	120
Nettohöhe [MM]	900	**Nutzbares Volumen [l]**	120
Nettogewicht / kg]	230.00	**Neigten**	manuell mit Hilfsfeder
Power Electric [KW]	18.000		

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Kipppfanne elektrisch		
Modell	**SAP -Code**	00012285
BR 90/120 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen



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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kipppfanne elektrisch		
Modell	**SAP -Code**	00012285
BR 90/120 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

1. **SAP -Code:**
   00012285
2. **Netzbreite [MM]:**
   1200
3. **Nettentiefe [MM]:**
   900
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   230.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   1240
7. **Grobtiefe [MM]:**
   970
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1170
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   250.00
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. **Arbeitsplatztyp:**
    Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung
19. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
20. **Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**
    1.50
21. **Geräteheiztyp:**
    indirekt
22. **Beckenvolumen [l]:**
    120
23. **Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**
    1121 x 566 x 223
24. **Volumenkapazität des Behälters [l]:**
    120.00
25. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    300
26. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
27. **Sicherheitsthermostat:**
    Ja
28. **Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**
    360

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kipppfanne elektrisch		
Modell	**SAP -Code**	00012285
BR 90/120 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

29. Verstellbare Füße:
Ja

30. Neigten:
manuell mit Hilfsfeder

31. Bodendicke:
12.00

32. Bodenmaterial:
Stahl

33. Art der Pfanne:
kippbar

34. Nutzbares Volumen [l]:
120

35. Füllung:
Mechanischer Hahn

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

37. Wasserfüllungstyp:
kalt

38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
5

39. Wasserversorgungsanschluss:
1/2“

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