

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Kippfanne elektrisch

Modell

SAP -Code

00012285



- Bodenmaterial: Stahl - für das Braten geeignet
- 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 - für das Braten geeignet
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		

Technisches Datenblatt



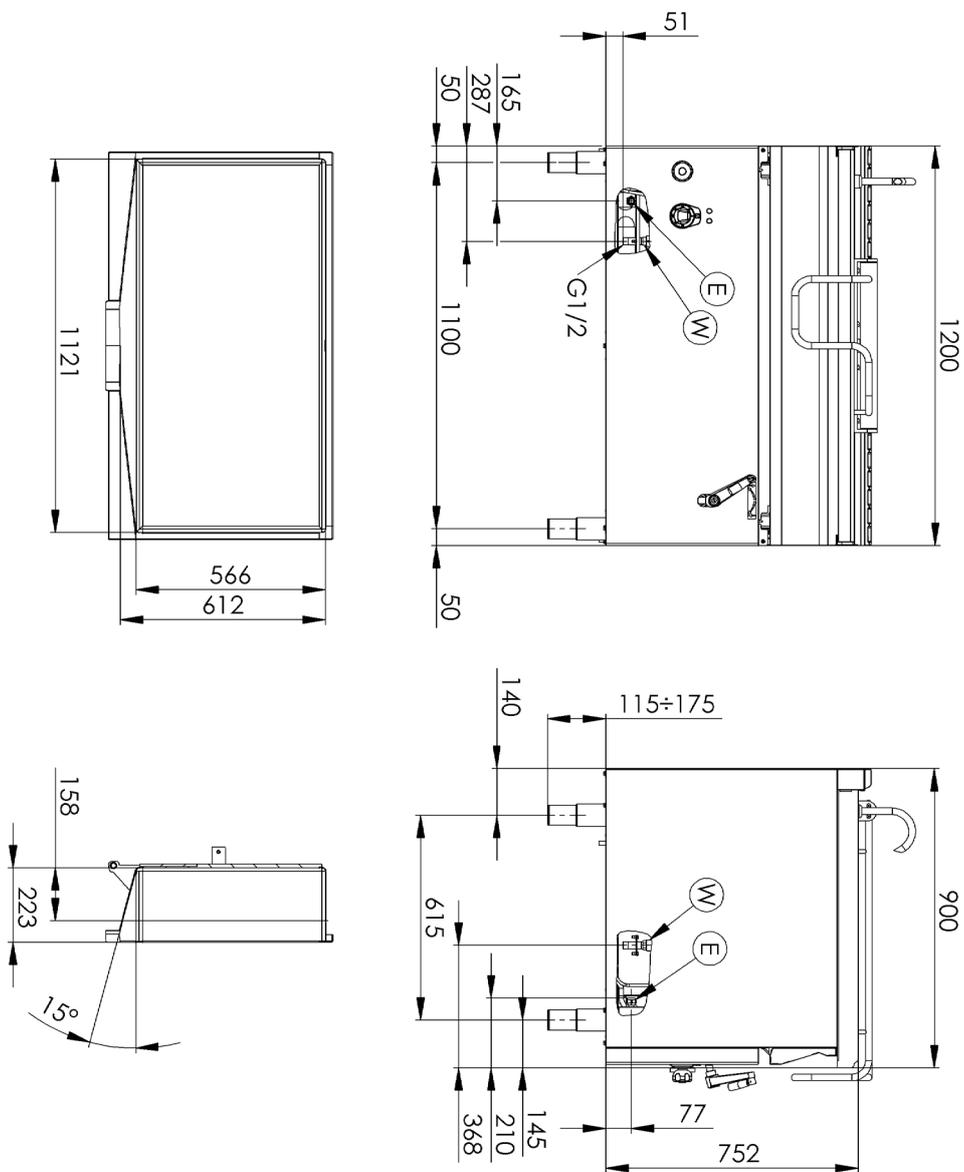
Technische Zeichnung

Kippfanne elektrisch

Modell

SAP -Code

00012285



Kippfanne elektrisch

Modell

SAP -Code

00012285

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. Gerätekapazität [l]:

120.00

25. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

26. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

27. Sicherheitsthermostat:

Ja

28. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Kippfanne elektrisch

Modell

SAP -Code

00012285

29. Verstellbare Füße:

Ja

30. Neigten:

manuell mit Hilfsfeder

31. Bodendicke:

12.00

32. Bodenmaterial:

Stahl - für das Braten geeignet

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