

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Kippfanne elektrisch

Modell

SAP -Code

00008942



- Bodenmaterial: Stahl - für das Braten geeignet
- 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: IP24

<b>SAP -Code</b>	00008942	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	800	<b>Bodenmaterial</b>	Stahl - für das Braten geeignet
<b>Nettentiefe [MM]</b>	730	<b>Beckenvolumen [l]</b>	50
<b>Nettohöhe [MM]</b>	900	<b>Nutzbares Volumen [l]</b>	50
<b>Nettogewicht / kg]</b>	147.00	<b>Neigten</b>	manuell
<b>Power Electric [KW]</b>	10.500		

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

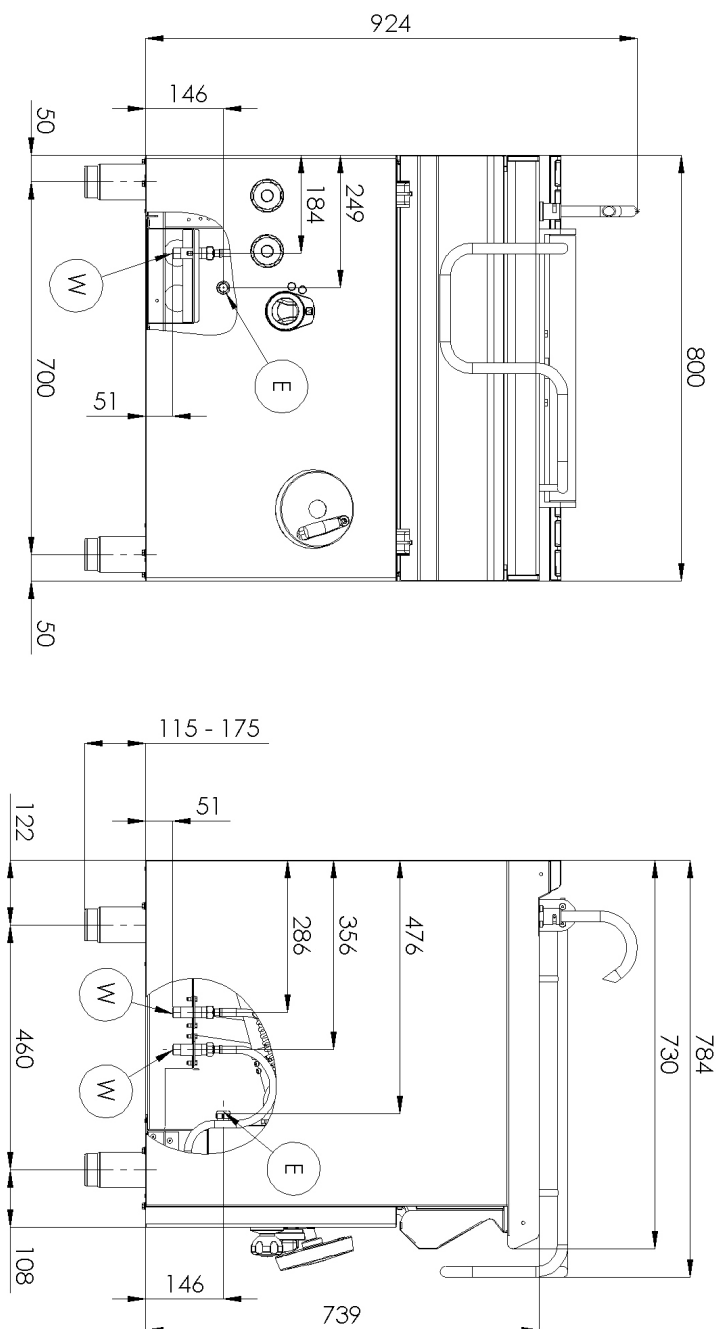


Kippfanne elektrisch

Modell

SAP -Code

00008942



# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Kippfanne elektrisch

Modell

SAP -Code

00008942

### 1. SAP -Code:

00008942

### 2. Netzbreite [MM]:

800

### 3. Nettentiefe [MM]:

730

### 4. Nettohöhe [MM]:

900

### 5. Nettogewicht / kg]:

147.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

840

### 7. Grobtiefe [MM]:

800

### 8. Bruttohöhe [MM]:

1065

### 9. Bruttogewicht [kg]:

158.00

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Konstruktionstyp des Geräts:

stationär

### 12. Power Electric [KW]:

10.500

### 13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

### 14. Schutz der Kontrollen:

IP24

### 15. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

### 16. Material:

AISI 304 obere Platte und 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. Beckenvolumen [l]:

50

### 22. Gerätekapazität [l]:

50.00

### 23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

### 24. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

### 25. Sicherheitsthermostat:

Ja

### 26. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:

360

### 27. Verstellbare Füße:

Ja

### 28. Neigten:

manuell

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Kippfanne elektrisch

**Modell**

**SAP -Code**

00008942

### 29. Bodendicke:

12.00

### 30. Bodenmaterial:

Stahl - für das Braten geeignet

### 31. Art der Pfanne:

kipubar

### 32. Nutzbares Volumen [l]:

50

### 33. Füllung:

Mechanischer Hahn

### 34. Beckenform:

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

### 35. Überlauf:

Ja

### 36. Wasserfüllungstyp:

kalt und warm