

# 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

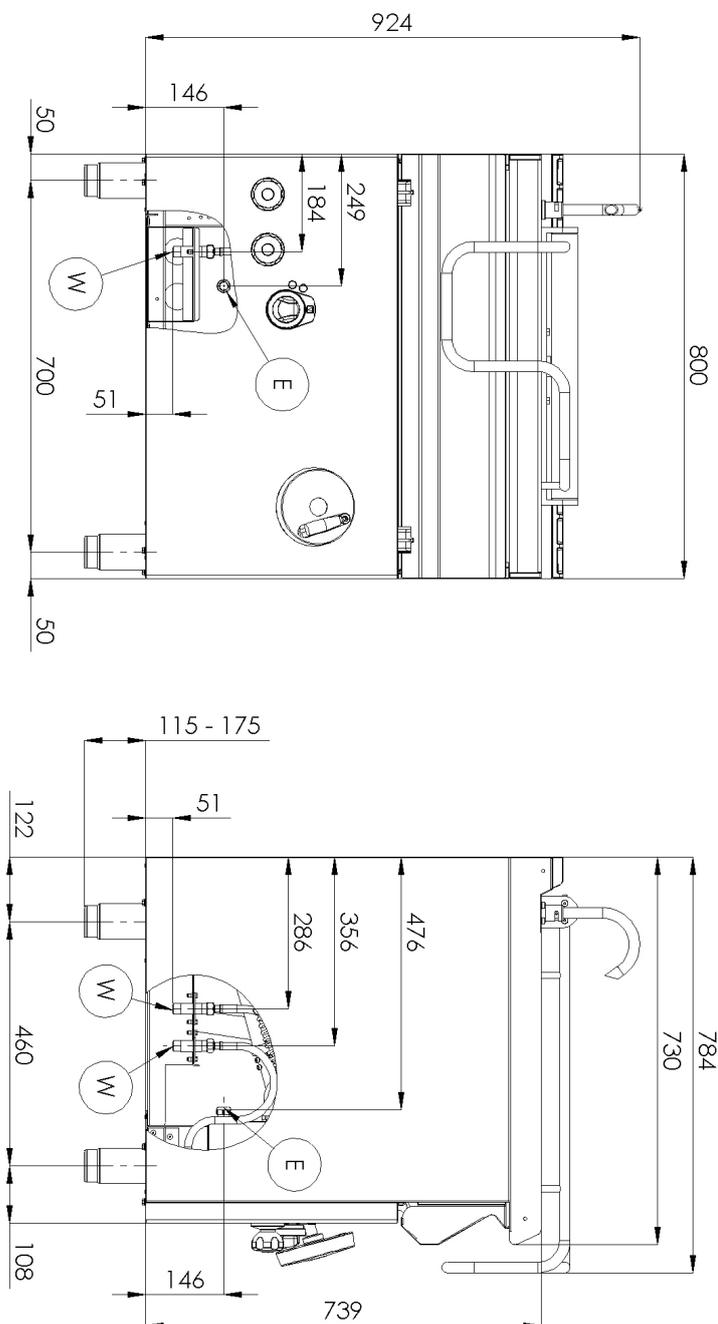


Kippfanne elektrisch

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