

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en inox

Modèle

BR 70/80 E/N

Code SAP

00110047

Groupe d'articles

Poêles



- Matériau du fond: Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile
- Épaisseur du fond: 12.00
- Volume de la cuve [L]: 50
- Volume utilisable [l]: 50
- Basculement: Manuel
- Remplissage: Robinet mécanique
- Type de cuve: Abattant
- Forme de la cuve: Évier à forme spéciale pour minimiser les pertes lors des versements
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4
- Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]: 721 x 198 x 430

Code SAP	00110047	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	800	Matériau du fond	Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile
Profondeur nette [mm]	700	Volume de la cuve [L]	50
Hauteur nette [mm]	900	Volume utilisable [l]	50
Poids net [kg]	134.60	Basculement	Manuel
Puissance électrique [kW]	10.500		

Fiche technique

Dessin technique



Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en inox

Modèle

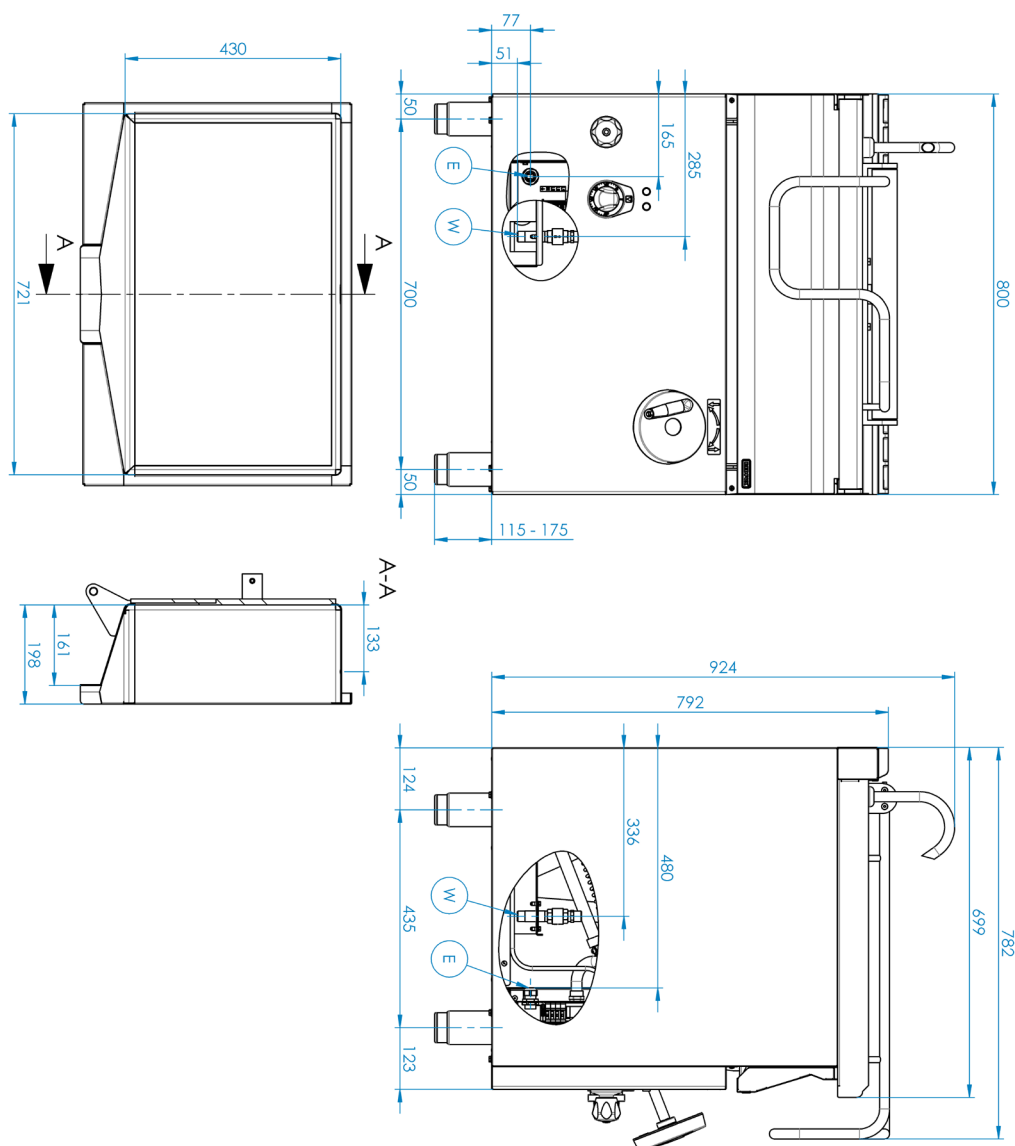
Code SAP

00110047

BR 70/80 E/N

Groupe d'articles

Poêles



Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en inox

Modèle	Code SAP	00110047
BR 70/80 E/N	Groupe d'articles	Poêles

1

Fond en acier inoxydable

- Le matériau ne rouille pas
- Durabilité du matériau AISI 34
- Longue durée de vie
 - Économies sur les interventions d'entretien
 - Service facile et plus rapide

2

Système de basculement manuel

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
 - Économies sur les interventions d'entretien
 - Utilisation facile de l'équipement, gain de temps pour l'opérateur

3

Indice de protection IPX4 pour les commandes

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
 - Économies sur les interventions d'entretien
 - Nettoyage facile de l'appareil

4

Répartition efficace des éléments chauffants

- Répartition parfaite de la chaleur, y compris dans les coins
- Chauffe rapide
 - Gain de temps de cuisson
 - Économies d'énergies
 - Longue durée de vie

Fiche technique

Paramètres techniques



Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en inox

Modèle	Code SAP	00110047
BR 70/80 E/N	Groupe d'articles	Poêles

1. Code SAP:

00110047

2. Largeur nette [mm]:

800

3. Profondeur nette [mm]:

700

4. Hauteur nette [mm]:

900

5. Poids net [kg]:

134.60

6. Largeur brute [mm]:

860

7. Profondeur brute [mm]:

820

8. Hauteur brute [mm]:

1079

9. Poids brut [kg]:

148.10

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Type de construction de l'appareil:

Avec soubassement

12. Puissance électrique [kW]:

10.500

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

15. Matériel:

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

16. Volume de la cuve [L]:

50

17. Dimensions de la cuve [mm x mm x mm]:

721 x 198 x 430

18. Température maximale de l'appareil [° C]:

300

19. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

20. Thermostat de sécurité:

Oui

21. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:

36

22. Pieds réglables:

Oui

23. Basculement:

Manuel

24. Épaisseur du fond:

12.00

25. Matériau du fond:

Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile

26. Type de cuve:

Abattant

27. Volume utilisable [l]:

50

28. Remplissage:

Robinet mécanique

Fiche technique

Paramètres techniques



Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en inox

Modèle	Code SAP	00110047
BR 70/80 E/N	Groupe d'articles	Poêles

29. Forme de la cuve:

Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements

31. Section des conducteurs CU [mm²]:

2,5

30. Remplissage - type d'eau:

Froid

32. Connexion d'approvisionnement en eau:

1/2 «