Fiche technique

Caractéristiques du produit

Sauteuse basculante manuelle électrique 80 l fond en inox 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012290
BR 90/80 E/N	**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]: 80
- Volume utilisable [l]: 80
- Basculement: Manuel
- Remplissage: Robinet mécanique
- Type de cuve: Abattant
- Forme de la cuve: Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4

Code SAP	00012290
Largeur nette [mm]	800
Profondeur nette [mm]	900
Hauteur nette [mm]	900
Poids net [kg]	162.00
Puissance électrique [kW]	15.000

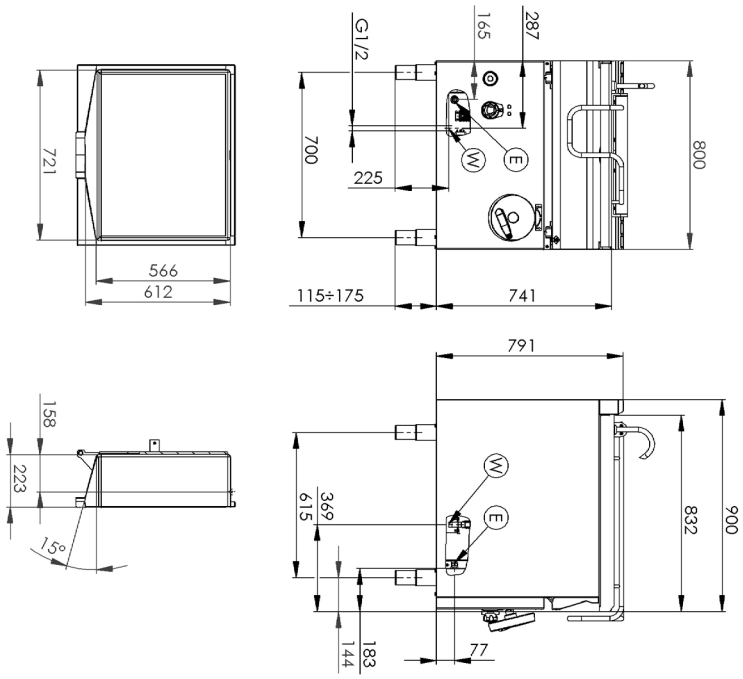
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Matériau du fond	Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile
Volume de la cuve [L]	80
Volume utilisable [l]	80
Basculement	Manuel

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Sauteuse basculante manuelle électrique 80 l fond en inox 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012290
BR 90/80 E/N	**Groupe d'articles**	Poêles



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Sauteuse basculante manuelle électrique 80 l fond en inox 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012290
BR 90/80 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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Sauteuse basculante manuelle électrique 80 l fond en inox 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012290
BR 90/80 E/N	**Groupe d'articles**	Poêles

1. **Code SAP:**
   00012290
2. **Largeur nette [mm]:**
   800
3. **Profondeur nette [mm]:**
   900
4. **Hauteur nette [mm]:**
   900
5. **Poids net [kg]:**
   162.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   970
7. **Profondeur brute [mm]:**
   840
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1160
9. **Poids brut [kg]:**
   182.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Type de construction de l'appareil:**
    Avec soubassement
12. **Puissance électrique [kW]:**
    15.000
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
15. **Matériel:**
    AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement
16. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
17. **Matériau de la plaque supérieure:**
    AISI 304
18. **Type de chauffage de l'appareil:**
    Indirect
19. **Volume de la cuve [L]:**
    80
20. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    300
21. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
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]:**
    80
28. **Remplissage:**
    Robinet mécanique

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Sauteuse basculante manuelle électrique 80 l fond en inox 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00012290
BR 90/80 E/N	**Groupe d'articles**	Poêles

29. Forme de la cuve:
Évier à forme speciale pour minimiser les pertes lors des versements

30. Remplissage - type d'eau:
Froid

31. Section des conducteurs CU [mm²]:
4

32. Connexion d'approvisionnement en eau:
1/2 «

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062