Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Automatische Kipppfanne elektrisch 80 l Edelstahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007396
BRM 90/80 E/N	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen



- Bodenmaterial: Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
- Bodendicke: 12.00
- Beckenvolumen [l]: 80
- Nutzbares Volumen [l]: 80
- Neigten: motorisch
- 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]: 721 x 564 x 225
- Service -Zugänglichkeit: von durch Abnehmen des Frontpaneels

SAP -Code	00007396
Netzbreite [MM]	800
Nettentiefe [MM]	900
Nettohöhe [MM]	900
Nettogewicht / kg]	162.00
Power Electric [KW]	15.000

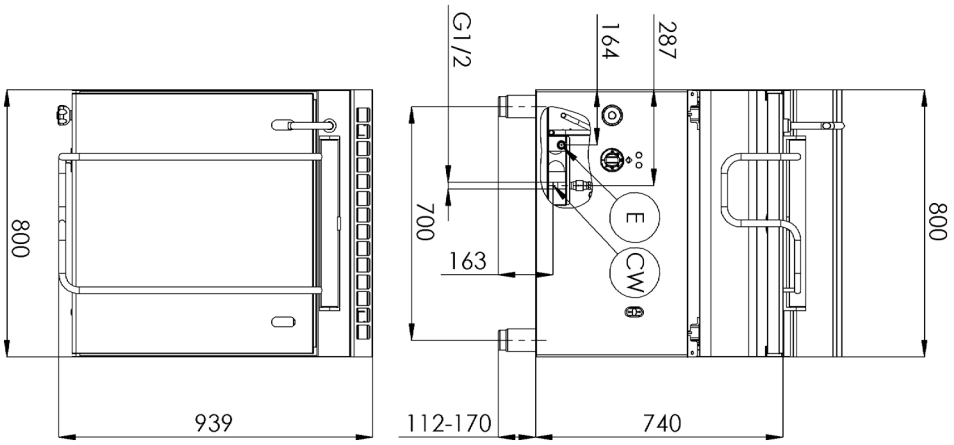
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Bodenmaterial	Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
Beckenvolumen [l]	80
Nutzbares Volumen [l]	80
Neigten	motorisch

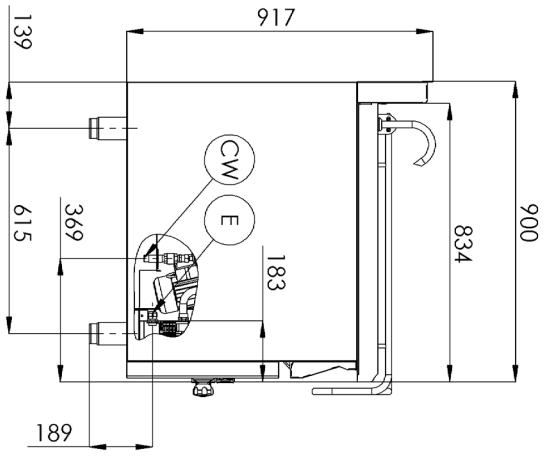
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Automatische Kipppfanne elektrisch 80 l Edelstahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007396
BRM 90/80 E/N	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen





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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Automatische Kipppfanne elektrisch 80 l Edelstahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007396
BRM 90/80 E/N	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

1. **SAP -Code:**
   00007396
2. **Netzbreite [MM]:**
   800
3. **Nettentiefe [MM]:**
   900
4. **Nettohöhe [MM]:**
   900
5. **Nettogewicht / kg]:**
   162.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   840
7. **Grobtiefe [MM]:**
   970
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1160
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   182.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Konstruktionstyp des Geräts:**
    stationär
12. **Power Electric [KW]:**
    15.000
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. **Arbeitsplatzmaterial:**
    AISI 304
19. **Beckenvolumen [l]:**
    80
20. **Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**
    721 x 564 x 225
21. **Volumenkapazität des Behälters [l]:**
    80.00
22. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    300
23. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
24. **Service -Zugänglichkeit:**
    von durch Abnehmen des Frontpaneels
25. **Sicherheitselement:**
    Sicherheitsthermostat
26. **Sicherheitsthermostat:**
    Ja
27. **Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**
    360
28. **Verstellbare Füße:**
    Ja

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Automatische Kipppfanne elektrisch 80 l Edelstahlboden 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007396
BRM 90/80 E/N	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pfannen

29. Neigten:
motorisch

30. Bodendicke:
12.00

31. Bodenmaterial:
Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung

32. Art der Pfanne:
kippbar

33. Nutzbares Volumen [l]:
80

34. Füllung:
Mechanischer Hahn

35. Beckenform:
praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts

36. Wasserfüllungstyp:
kalt

37. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
4

38. Wasserversorgungsanschluss:
1/2“

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