

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Kippfanne manuell Gas 50 l Edelstahlboden

Modell

SAP -Code

00110049



- Bodenmaterial: Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
- Bodendicke: 12.00
- Nutzbares Volumen [l]: 50
- Zündung: Piezo
- 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: IPX4

<b>SAP -Code</b>	00110049	<b>Stromgas [KW]</b>	12.000
<b>Netzbreite [MM]</b>	800	<b>Art des Gas</b>	Erdgas, Propan Butan
<b>Nettentiefe [MM]</b>	700	<b>Bodenmaterial</b>	Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
<b>Nettohöhe [MM]</b>	900	<b>Nutzbares Volumen [l]</b>	50
<b>Nettogewicht / kg]</b>	139.10	<b>Neigten</b>	manuell

# Technisches Datenblatt



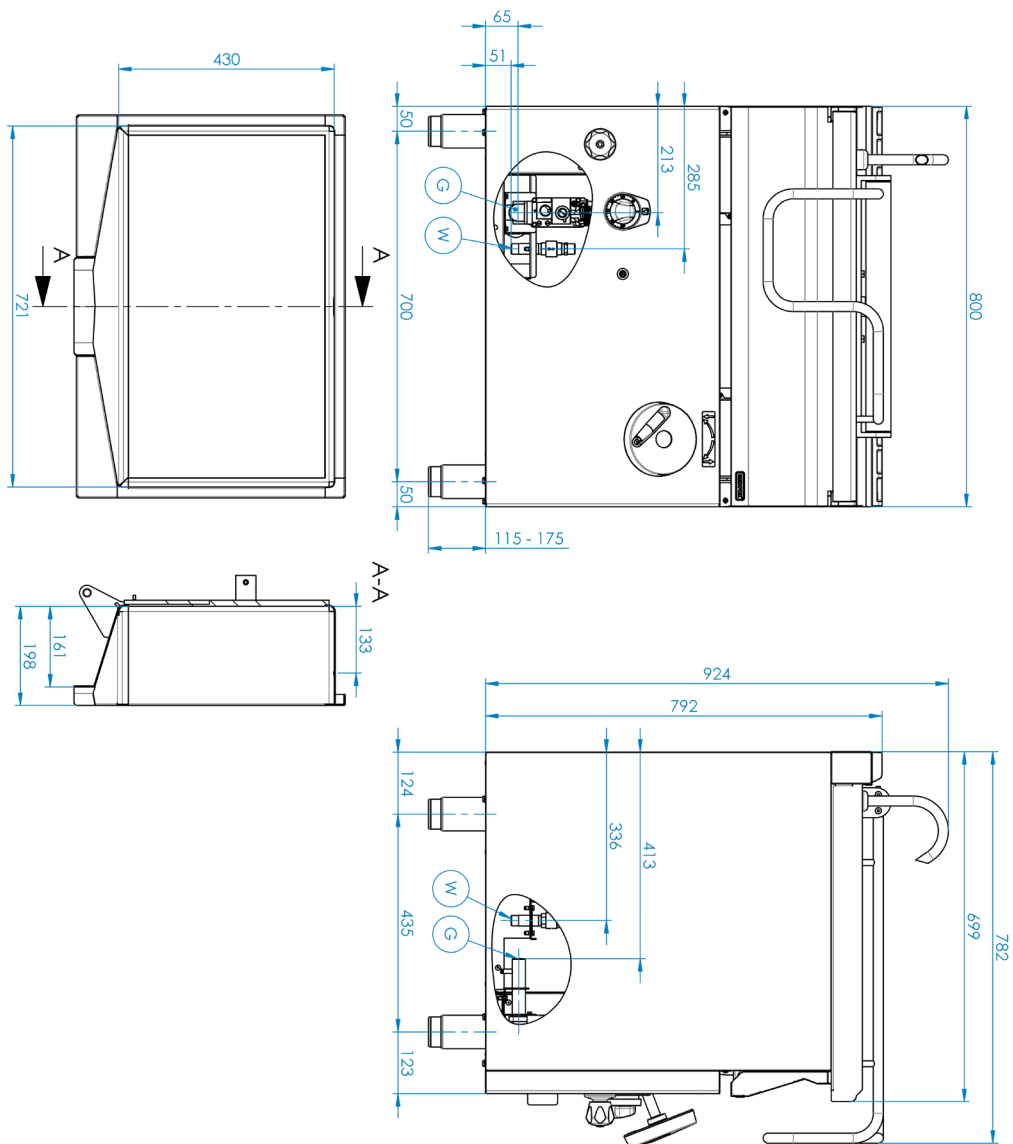
Technische Zeichnung

Kippfanne manuell Gas 50 l Edelstahlboden

Modell

SAP -Code

00110049



### Kippfanne manuell Gas 50 l Edelstahlboden

Modell

SAP -Code

00110049

1

#### Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter  
Es gibt keine unnötige Gasleckage  
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

2

#### Manuelles Falten

Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfach zu bedienen des Betriebs der Geräte spart die Bedienerzeit

3

#### Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

4

#### Effektive Verteilung von Heizelementen

Perfekte Wärmeverteilung einschließlich Ecken  
Hitze

- Zeit sparen beim Kochen
- retten
- langes Leben

5

#### Rostfrei

Das Material setzt nicht ab  
Verschleißfestigkeit  
langes Leben

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

### Kippfanne manuell Gas 50 l Edelstahlboden

Modell

SAP -Code

00110049

**1. SAP -Code:**

00110049

**2. Netzbreite [MM]:**

800

**3. Nettentiefe [MM]:**

700

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**5. Nettogewicht / kg]:**

139.10

**6. Bruttobreite [MM]:**

860

**7. Grobtiefe [MM]:**

820

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1079

**9. Bruttogewicht [kg]:**

152.50

**10. Gerätetyp:**

Gasgerät

**11. Stromgas [KW]:**

12.000

**12. Zündung:**

Piezo

**13. Art des Gas:**

Erdgas, Propan Butan

**14. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**15. Material:**

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

**16. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

300

**17. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**18. Sicherheitsthermostat:**

Ja

**19. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C:**

360

**20. Verstellbare Füße:**

Ja

**21. Neigten:**

manuell

**22. Bodendicke:**

12.00

**23. Bodenmaterial:**

Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung

**24. Art der Pfanne:**

kippbar

**25. Nutzbares Volumen [l]:**

50

**26. Füllung:**

Mechanischer Hahn

**27. Beckenform:**

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

**28. Wasserfüllungstyp:**

kalt