

Produktmerkmale

Kipppfanne manuell Gas 50 l Edelstahlboden		
Modell	SAP -Code	00110049
BR 70/80 G/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen



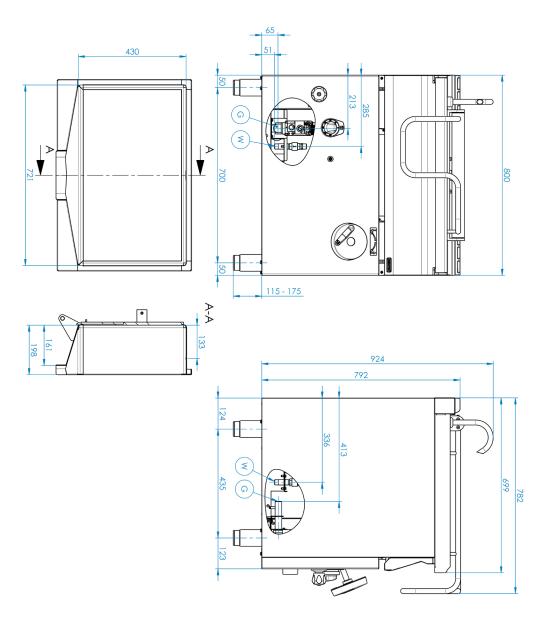
- Bodenmaterial: Edelstahl für das Kochen geeignet, einfache Wartung
- Bodendicke: 12.00
- Nutzbares Volumen [l]: 50
- Zündung: Piezo
- Neigten: manuell
- Füllung: Mechanischer Hahn
- Art der Pfanne: kippbar
- Beckenform: praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts
- Schutz der Kontrollen: IPX4

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



Technische Zeichnung

Kipppfanne manuell Gas 50 l Edelstahlboden		
Modell	SAP -Code	00110049
BR 70/80 G/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen





Produkt Vorteile

Kipppfanne manuell Gas 50 l Edelstahlboden		
Modell	SAP -Code	00110049
BR 70/80 G/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen

Sicherheitselement - Thermoelement

Sicherer Service für Mitarbeiter Es gibt keine unnötige Gasleckage lange Lebensdauer

Manuelles Falten
Wartung -frei
Wasserbeständigkeit
lange Lebensdauer

Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

Effektive Verteilung von Heizelementen

Perfekte Wärmeverteilung einschließlich Ecken Hitze

Rostfrei Das Material setzt nicht ab Verschleißfestigkeit langes Leben

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2025-05-23



technische Parameter

Kipppfanne manuell Gas 50 l Ede	lstahlboden	
Modell	SAP -Code	00110049
BR 70/80 G/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen
1. SAP -Code: 00110049		15. Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
2. Netzbreite [MM]: 800		16. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
3. Nettentiefe [MM]: 700		17. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
4. Nettohöhe [MM]: 900		18. Sicherheitsthermostat: Ja
5. Nettogewicht / kg]: 139.10		19. Sicherheitsthermostat bis zu x ° C: 360
6. Bruttobreite [MM]: 860		20. Verstellbare Füße: Ja
7. Grobtiefe [MM]: 820		21. Neigten: manuell
8. Bruttohöhe [MM]: 1079		22. Bodendicke: 12.00
9. Bruttogewicht [kg]: 152.50		23. Bodenmaterial: Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
. 0. Gerätetyp: Gasgerät		24. Art der Pfanne: kippbar
.1. Stromgas [KW]: 12.000		25. Nutzbares Volumen [l]: 50
2. Zündung: Piezo		26. Füllung: Mechanischer Hahn
.3. Art des Gas: Erdgas, Propan Butan		27. Beckenform: praktisch geformte Tülle der Wanne zur Minimierung der Verluste beim Ausgießen des Inhalts

IPX4

14. Schutz der Kontrollen:

28. Wasserfüllungstyp:

kalt



technische Parameter

Kipppfanne manuell Gas 50 l Edelstahlboden		
Modell	SAP -Code	00110049
BR 70/80 G/N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pfannen

29. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

30. Wasserversorgungsanschluss:

1/2"