

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Kippfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden

Modell

SAP -Code

00012289



- Bodenmaterial: Stahl
- Bodendicke: 12.00
- Beckenvolumen [l]: 80
- Nutzbares Volumen [l]: 80
- 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>	00012289	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	800	<b>Bodenmaterial</b>	Stahl
<b>Nettentiefe [MM]</b>	900	<b>Beckenvolumen [l]</b>	80
<b>Nettohöhe [MM]</b>	900	<b>Nutzbares Volumen [l]</b>	80
<b>Nettogewicht / kg]</b>	162.00	<b>Neigten</b>	manuell
<b>Power Electric [KW]</b>	15.000		

# Technisches Datenblatt



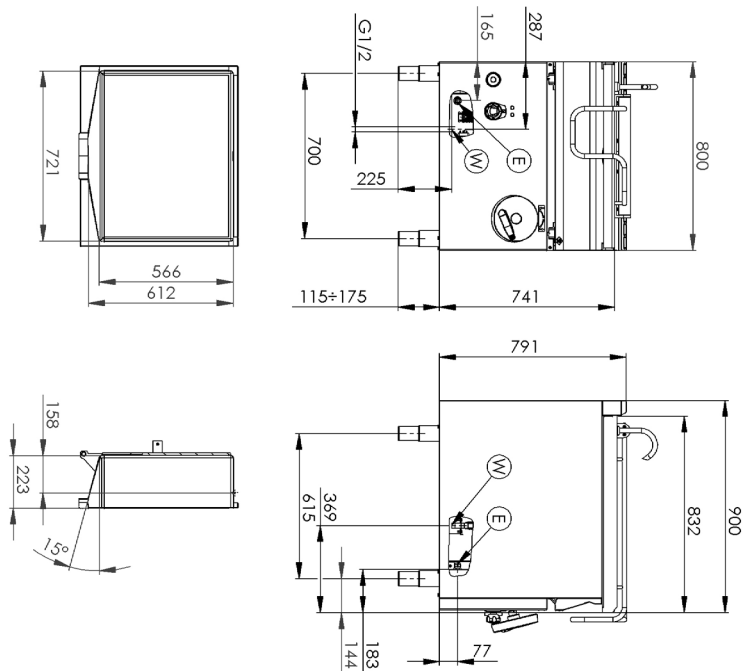
Technische Zeichnung

Kippfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden

Modell

SAP -Code

00012289



### Kippfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden

Modell

SAP -Code

00012289

1

#### Manuelles Falten

- Wartung -frei  
Ausgestattet mit einer Feder zum bequemen Kippen  
langes Leben
- Einsparungen bei Serviceinterventionen
  - Einfach zu bedienen des Betriebs der Geräte spart die Bedienerzeit

2

#### Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

- Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer
- Einsparungen bei Serviceinterventionen
  - Einfache Reinigung des Geräts

3

#### Rostfrei

- Das Material setzt nicht ab  
Verschleißfestigkeit  
langes Leben
- Einsparungen bei Serviceinterventionen
  - Einfache Reinigung des Geräts

4

#### Effektive Verteilung von Heizelementen

- Perfekte Wärmeverteilung einschließlich Ecken  
Hitze
- Zeit sparen beim Kochen
  - retten
  - langes Leben

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Kippfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden

Modell

SAP -Code

00012289

**1. SAP -Code:**

00012289

**2. Netzbreite [MM]:**

800

**3. Nettentiefe [MM]:**

900

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**5. Nettogewicht / kg]:**

162.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

970

**7. Grobtiefe [MM]:**

840

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1160

**9. Bruttogewicht [kg]:**

182.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

mit Unterbau

**12. Power Electric [KW]:**

15.000

**13. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**15. Material:**

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

**16. Indikatoren:**

Betrieb und Heizen

**17. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

**18. Geräteheiztyp:**

indirekt

**19. Beckenvolumen [l]:**

80

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

300

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

50

**22. Verstellbare FüÙe:**

Ja

**23. Neigten:**

manuell

**24. Bodendicke:**

12.00

**25. Bodenmaterial:**

Stahl

**26. Art der Pfanne:**

kippbar

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

80

**28. Füllung:**

Mechanischer Hahn

## Kippfanne manuell elektrisch 80 l Stahlboden

Modell

SAP -Code

00012289

### 29. Beckenform:

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

### 31. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

4

– Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)

### 30. Wasserfüllungstyp:

kalt

### 32. Wasserversorgungsanschluss:

1/2"