

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00110047
---------------	------------------	----------



- Bodenmaterial: Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
- Bodendicke: 12.00
- Beckenvolumen [l]: 50
- Nutzbares Volumen [l]: 50
- 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>	00110047	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	800	<b>Bodenmaterial</b>	Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung
<b>Nettentiefe [MM]</b>	700	<b>Beckenvolumen [l]</b>	50
<b>Nettohöhe [MM]</b>	900	<b>Nutzbares Volumen [l]</b>	50
<b>Nettogewicht / kg]</b>	134.60	<b>Neigten</b>	manuell
<b>Power Electric [KW]</b>	10.500		

# Technisches Datenblatt



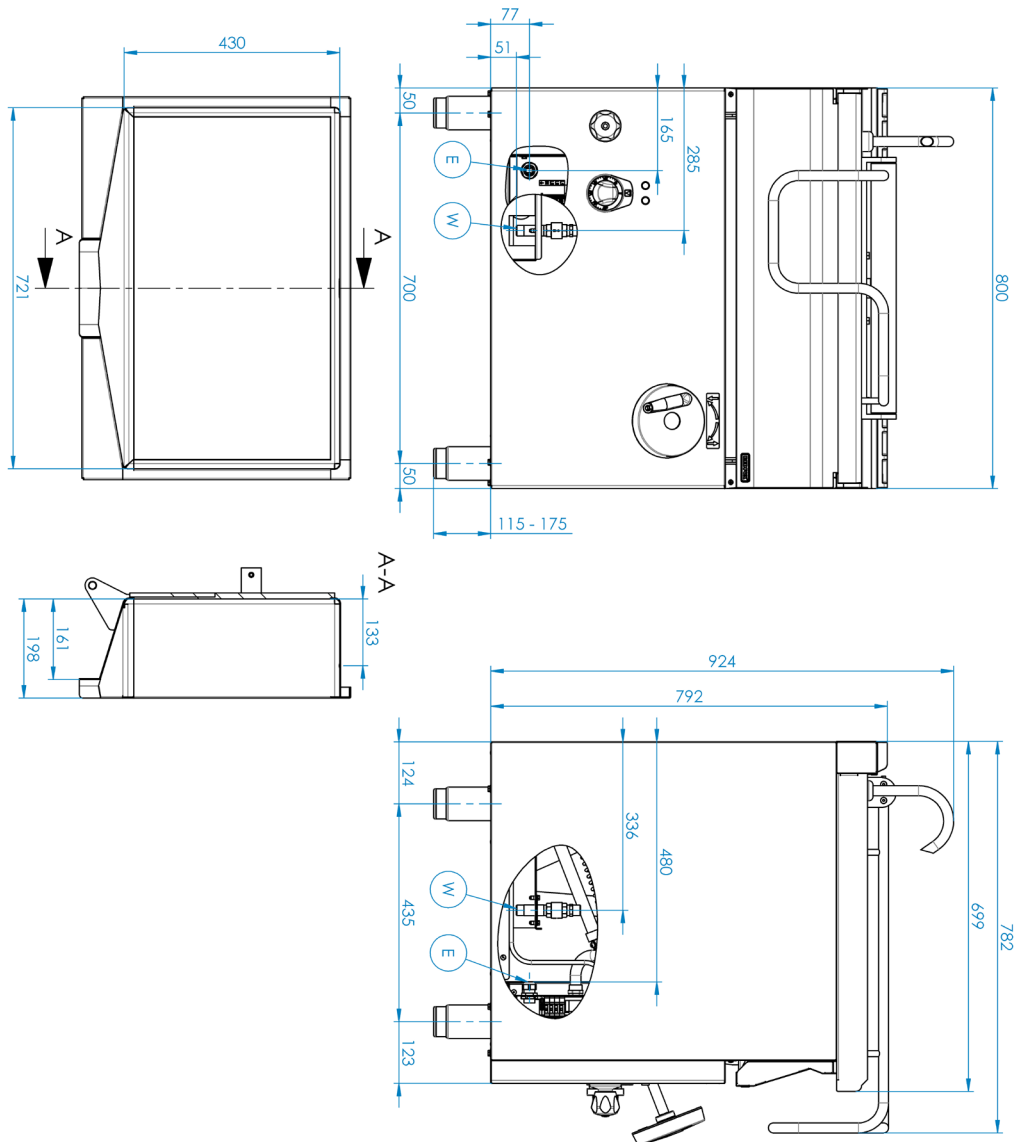
Technische Zeichnung

Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

Modell

SAP -Code

00110047



### Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

Modell

SAP -Code

00110047

1

#### Rostfrei

Das Material rostet nicht  
AISI 304 Widerstand  
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

### Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

Modell

SAP -Code

00110047

**1. SAP -Code:**

00110047

**2. Netzbreite [MM]:**

800

**3. Nettentiefe [MM]:**

700

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**5. Nettogewicht / kg]:**

134.60

**6. Bruttobreite [MM]:**

860

**7. Grobtiefe [MM]:**

820

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1079

**9. Bruttogewicht [kg]:**

148.10

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

mit Unterbau

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

10.500

**13. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**15. Material:**

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

**16. Beckenvolumen [l]:**

50

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

300

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

50

**19. Sicherheitsthermostat:**

Ja

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

360

**21. Verstellbare FüÙe:**

Ja

**22. Neigten:**

manuell

**23. Bodendicke:**

12.00

**24. Bodenmaterial:**

Edelstahl - für das Kochen geeignet, einfache Wartung

**25. Art der Pfanne:**

kipubar

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

50

**27. Füllung:**

Mechanischer Hahn

**28. Beckenform:**

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

## Kippfanne manuell elektrisch 50 l Edelstahlboden

Modell

SAP -Code

00110047

### 29. Wasserfüllungstyp:

kalt

### 31. Wasserversorgungsanschluss:

1/2"

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

2,5

– Výkon (kW): 11-17 (230 V); 19-30 (400 V)