

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en inox

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110047
BR 70/80 E/N	<b>Groupe d'articles</b>	Poêles



- Matériau du fond: Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile
- Épaisseur du fond: 12.00
- Volume de la cuve [L]: 50
- Volume utilisable [l]: 50
- Basculement: Manuel
- Remplissage: Robinet mécanique
- Type de cuve: Abattant
- Forme de la cuve: Évier à forme spéciale pour minimiser les pertes lors des versements
- Indice de protection d'enveloppe: IPX4

<b>Code SAP</b>	00110047	<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	800	<b>Matériau du fond</b>	Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile
<b>Profondeur nette [mm]</b>	700	<b>Volume de la cuve [L]</b>	50
<b>Hauteur nette [mm]</b>	900	<b>Volume utilisable [l]</b>	50
<b>Poids net [kg]</b>	134.60	<b>Basculement</b>	Manuel
<b>Puissance électrique [kW]</b>	10.500		

# Fiche technique

Dessin technique



## Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en inox

Modèle

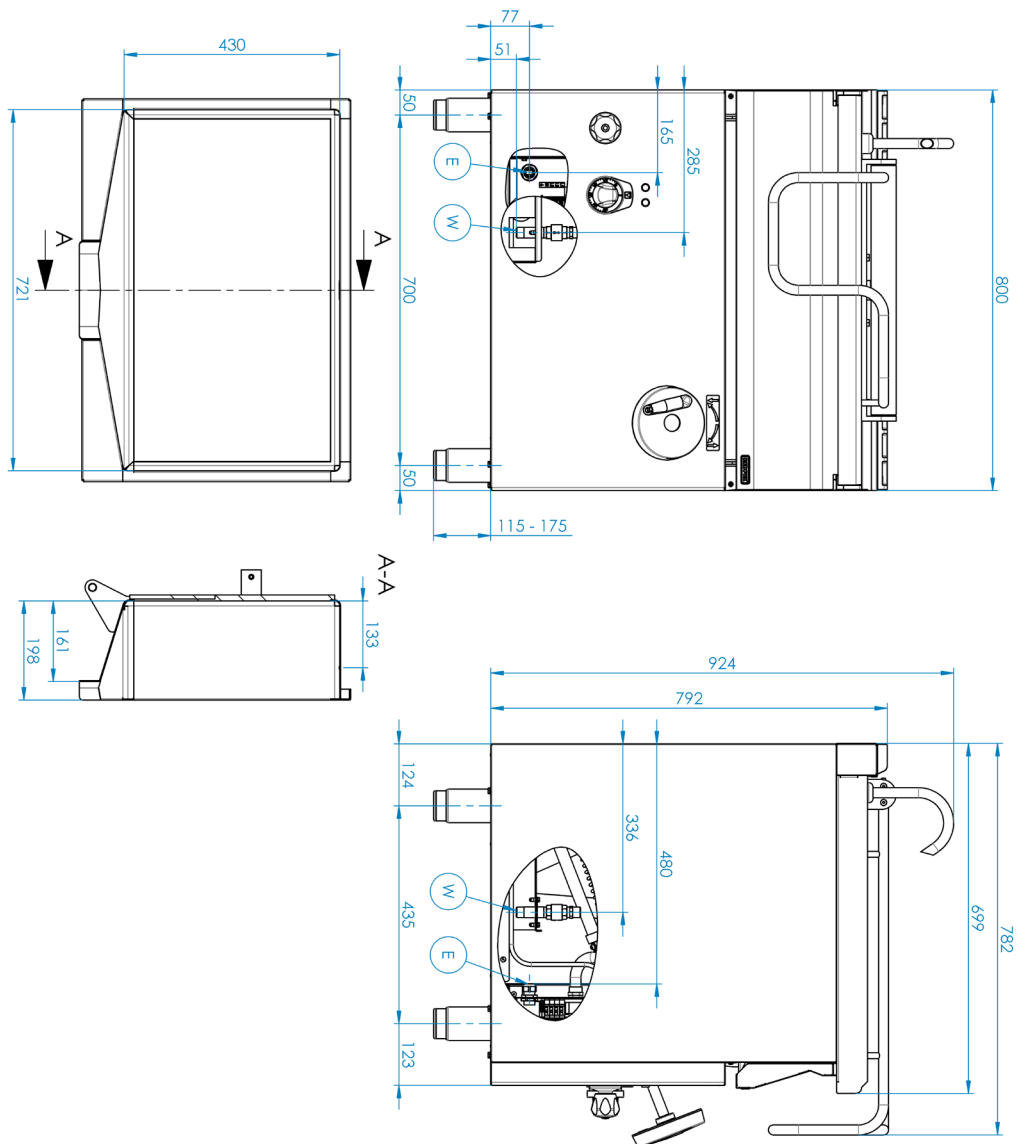
Code SAP

00110047

BR 70/80 E/N

Groupe d'articles

Poêles



### Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en inox

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110047
BR 70/80 E/N	<b>Groupe d'articles</b>	Poêles

# 1

#### Fond en acier inoxydable

- Le matériau ne rouille pas
- Durabilité du matériau AISI 34
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Service facile et plus rapide

# 2

#### Système de basculement manuel

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Utilisation facile de l'équipement, gain de temps pour l'opérateur

# 3

#### Indice de protection IPX4 pour les commandes

- Système sans entretien
- Résistant aux éclaboussures
- Longue durée de vie
  - Économies sur les interventions d'entretien
  - Nettoyage facile de l'appareil

# 4

#### Répartition efficace des éléments chauffants

- Répartition parfaite de la chaleur, y compris dans les coins
- Chauffe rapide
  - Gain de temps de cuisson
  - Économies d'énergies
  - Longue durée de vie

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en inox

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110047
BR 70/80 E/N	<b>Groupe d'articles</b>	Poêles

**1. Code SAP:**

00110047

**2. Largeur nette [mm]:**

800

**3. Profondeur nette [mm]:**

700

**4. Hauteur nette [mm]:**

900

**5. Poids net [kg]:**

134.60

**6. Largeur brute [mm]:**

860

**7. Profondeur brute [mm]:**

820

**8. Hauteur brute [mm]:**

1079

**9. Poids brut [kg]:**

148.10

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Type de construction de l'appareil:**

Avec soubassement

**12. Puissance électrique [kW]:**

10.500

**13. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**27. Remplissage:**

Robinet mécanique

**14. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**15. Matériel:**

AISI 304 plaque supérieure, AISI 430 revêtement

**16. Volume de la cuve [L]:**

50

**17. Température maximale de l'appareil [° C]:**

300

**18. Température minimale de l'appareil [° C]:**

50

**19. Thermostat de sécurité:**

Oui

**20. Thermostat de sécurité jusqu'à X ° C:**

36

**21. Pieds réglables:**

Oui

**22. Basculement:**

Manuel

**23. Épaisseur du fond:**

12.00

**24. Matériau du fond:**

Acier inoxydable - recommandé pour la cuisson, entretien facile

**25. Type de cuve:**

Abattant

**26. Volume utilisable [l]:**

50

**29. Remplissage - type d'eau:**

Froid

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Sauteuse basculante manuelle électrique 50 l fond en inox

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00110047
BR 70/80 E/N	<b>Groupe d'articles</b>	Poêles

### 28. Forme de la cuve:

Évier à forme spéciale pour minimiser les pertes lors des versements