

Gas-Kipp-Bratpfanne 50 L Compound-Stahl 14 kW

Gas-Kipp-Bratpfanne 50 L Compound-Stahl 14 kW: Dieses Gerät wurde speziell für den professionellen Einsatz entwickelt und vereint hochwertige Materialien mit ausgereifter Technik. Die Ausführung gewährleistet eine lange Lebensdauer, hohe Betriebssicherheit und einfache Handhabung. Die Konstruktion erfüllt die Anforderungen moderner Gastronomie- und Arbeitsumgebungen, bei denen Funktionalität, Hygiene und Energieeffizienz im Vordergrund stehen. Zu den besonderen Produkteigenschaften zählen Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, Korpushöhe 720 mm, Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm, Rechteckiges Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken, Manuelles Kippsystem, Tiegelboden aus 12 mm dickem Edelstahl Duplexboden (FE430 und AISI 316), Beckenkapazität 50 Liter, Federentlasteter, doppelwandiger Deckel, Temperaturregelung zwischen +100 °C und +280 °C, Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens, Festintegrierter Wasserzulauf frontseitig, Beheizung Gas-Kipper durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Elektrische Zündung des Zündbrenners über Bedienschalter, Sicherheitsthermostat und Kontrollleuchte, Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm, Werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten, Bitte beachten Sie, die Kippbratpfanne ist nicht für punktuell oder scharfes Anbraten geeignet, Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm. Diese Merkmale tragen dazu bei, den täglichen Betrieb zu optimieren, Arbeitsabläufe zu erleichtern und den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren. Das Gerät ist so konzipiert, dass es sowohl in Neuinstallationen als auch im Austauschbetrieb problemlos integriert werden kann. Alle Bauteile sind auf Wartungsfreundlichkeit und Langlebigkeit ausgelegt. Die Oberflächen lassen sich leicht reinigen und entsprechen den hygienischen Anforderungen in professionellen Küchenumgebungen. Durch die Kombination von technischer Präzision und durchdachtem Design bietet das Produkt eine zuverlässige Lösung für den täglichen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie oder vergleichbaren Anwendungsbereichen.

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Hier Direkt zur Garantiekarte.

Artikel-Nr.: 10427402
GTIN: 4059395096958



Produktvorteile:

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Korpushöhe 720 mm, Höhe der Füße 180 mm
- Rechteckiges Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken
- Manuelles Kippsystem
- Tiegelboden aus 12 mm dickem Edelstahl Duplexboden (FE430 und AISI 316)
- Beckenkapazität 50 Liter
- Federentlasteter, doppelwandiger Deckel
- Temperaturregelung zwischen +100 °C und +280 °C
- Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens
- Festintegrierter Wasserzulauf frontseitig
- Beheizung Gas-Kipper durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme
- Elektrische Zündung des Zündbrenners über Bedienschalter
- Sicherheitsthermostat und Kontrollleuchte
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- Bitte beachten Sie, die Kippbratpfanne ist nicht für punktuell oder scharfes Anbraten geeignet
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm

Technische Daten:

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Geräteart | Kippbratpfannen |
| Produktgruppe | C |
| Abmessungen außen: | |
| Breite | 800 mm |

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| Tiefe | 730 mm |
| Höhe | 900 mm |
| Aufstellart | Standgerät |
| Temperaturbereich von | 110 °C |
| Temperaturbereich bis | 280 °C |
| Anzahl Becken | 1 |
| Kapazität Liter | 50 L |
| Anschlußart | Gas |
| Anschlusswert Gas | 14 kW |
| Bruttogewicht | 117 kg |
| Serienzubehör | Wechseldüsenkit für Flüssiggas |
| SWS | Ja |
| Gerätetyp | Standgerät |
| Bautiefe | 700 |
| Betriebsart | Gas |
| Unterbau | geschlossen |

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008715

Artikel-Nr.: 10409340

Abschlußprofil links für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008722

Artikel-Nr.: 10409341

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de