

Elektro-Kipp-Bratpfanne 80 L Compound-Stahl 9 kW el.Kippung

Elektro-Kipp-Bratpfanne Compound-Stahl, 80 Lt., 9 kW

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.: 10517405
GTIN: 4059395097535



Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken
- Tiegelboden aus 12 mm Duplex 2304-Edelstahl
- Korpushöhe 720 mm, Höhe der FüÙe 180 mm
- Festintegrierter Wasserzulauf frontseitig durch Drucktaster bedienbar
- Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens
- Beheizung durch gekapselte Heizwiderstände unter dem Tiegel
- Bitte beachten Sie, die Kippbratpfanne ist nicht für punktuelleres oder scharfes Anbraten geeignet
- Höhenverstellbare EdelstahlfüÙe 130 bis 210 mm
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920mm

Technische Daten:

Geräteart	Kippbratpfannen
Produktgruppe	D
Abmessungen außen:	
Breite	800 mm
Tiefe	900 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	100 °C
Temperaturbereich bis	280 °C
Anzahl Becken	1
Kapazität Liter	80 L
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	9 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	130 kg
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	900
Betriebsart	Elektro
Unterbau	geschlossen

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Abschlussprofil rechts für 900 Tiefe

GTIN: 4059395028379

Artikel-Nr.: 10509343

Abschlussprofil links für 900 Tiefe

GTIN: 4059395028386

Artikel-Nr.: 10509344

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