

Gas-Kipp-Bratpfanne 80 L Compound-Stahl 80 Lt. 20 kW

Gas-Kipp-Bratpfanne 80 L Compound-Stahl 80 Lt. 20 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 Edelstahlkorpus, Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken, Tiegelboden aus 12 mm Duplex 2304-Edelstahl, Korpushöhe 720 mm, Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm, Festintegrierter Wasserzulauf frontseitig durch Drucktaster bedienbar, Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens, Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Elektrische Zündung des Zündbrenners über Bedienknebel, Werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten, Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm, Bitte beachten Sie, die Kippbratpfanne ist nicht für punktuell oder scharfes Anbraten geeignet. 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.: 10527404
GTIN: 4059395097894



Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken
- Tiegelboden aus 12 mm Duplex 2304-Edelstahl
- Korpushöhe 720 mm, Höhe der Füße 180 mm
- Festintegrierter Wasserzulauf frontseitig durch Drucktaster bedienbar
- Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens
- Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme
- Elektrische Zündung des Zündbrenners über Bedienknebel
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm
- Bitte beachten Sie, die Kippbratpfanne ist nicht für punktuell oder scharfes Anbraten geeignet

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	Gas
Anschlusswert Gas	20 kW
Bruttogewicht	125 kg
Serienzubehör	Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	900
Betriebsart	Gas
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