

Modulare Großküchengeräteserie 700XP Elektro-Kippbratpfanne 60 I mit Duomatboden und manueller Kippung

Technisches Datenblatt	
ARTIKEL #	
MODELL #	
NAME #	
SIS #	
AIA #	



371183 (E7BREHDNFX)

Elektro-Kippbratpfanne 60 I mit Duomatboden und manueller Kippung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Elektro-Kippbratpfanne 60 Ltr., Edelstahltiegel, Standgerät

- manuelle Handradkippung zum leichten Entleeren des Tiegels
- Tiegelgröße: 770x580x200 mm
- nutzbare Bratfläche: 680x410 mm
- Nutzfüllmenge 50 Ltr.
- Arbeitstemperatur 120-280°C

Hauptmerkmale

- Infrarot-Heizelement2 unter der Bratfläche.
- Gartemperatureinstellung über Regelthermostat.
- Manuelle Kippung für leichtes Entleeren.
- Große, glatte Flächen, leichter Zugang für Reinigungsarbeiten.
- Gerät mit 50 mm höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- [NOTTRANSLATED]

Konstruktion

- Garfläche mit Duomat- Boden: eine 10 mm dicke Legierung aus einer Kombination mit 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsfestigkeit.
- Deckel aus Edelstahl für geringere Wärmeabstrahlung.
- Alle Innenflächen der Pfanne sind gerundet und poliert für eine bessere Hygiene.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Nutzinhalt der Pfanne beträgt 50 Liter.
- IPx4-Wasserschutz.

Nachhaltigkeit



• Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.

Genehmigung:





Modulare Großküchengeräteserie 700XP Elektro-Kippbratpfanne 60 I mit Duomatboden und manueller Kippung

Optionales Zubehör

_

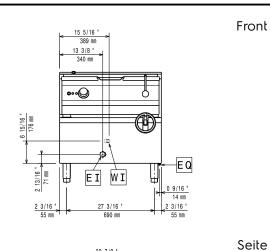


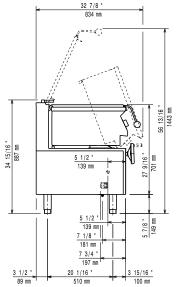




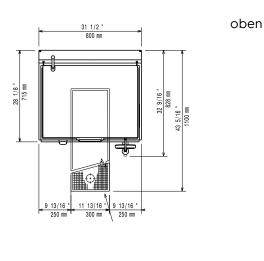


Modulare Großküchengeräteserie 700XP Elektro-Kippbratpfanne 60 I mit Duomatboden und manueller Kippung





CWI1 = Kaltwasserzulauf EI = Elektroanschluss



Elektrisch

Netzspannung:

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

371183 (E7BREHDNFX)

Gesamt-Watt 9.5 kW

Schlüsselinformation

Garflächentiefe: 410 mm Garflächenlänge: 680 mm Garflächendicke: 10 mm Tiegletiefe: 200 mm Max. Beckeninhalt: 60 It Betriebstemperatur MIN.: 80 °C Betriebstemperatur MAX.: 300 °C Nettogewicht: 105 kg Versandgewicht: 130 kg Versandhöhe: 1080 mm Versandlänge: 820 mm Versandtiefe: 860 mm Versandvolumen: 0.76 m³

No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.

Zertifizierungsgruppe N7BRE









