

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

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371183 (E7BREHDNFX)

Elektro-Kippbratpfanne 60 l
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.
- [NOT TRANSLATED]

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



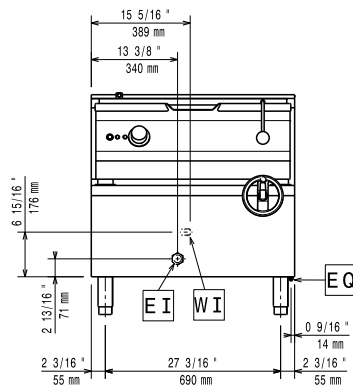
- Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.

Genehmigung: _____

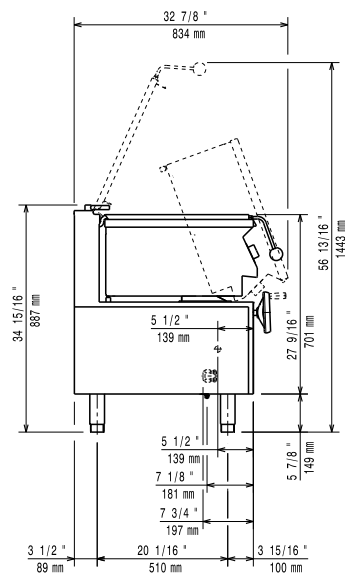
Optionales Zubehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 1 Satz geflanschte Füße | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Paar seitliche Sockelblenden | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Wagen mit Hubvorrichtung und abnehmbarem GN2/1 200mm Behälter | PNC 922403 | <input type="checkbox"/> |

Front

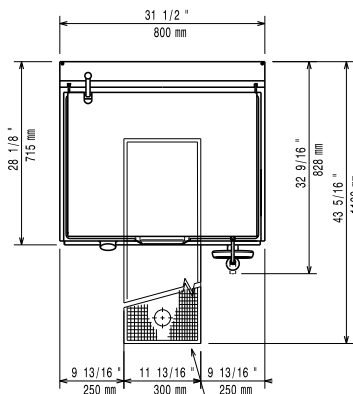


Seite



CW11 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

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

Netzspannung:

Gesamt-Watt

9.5 kW

Schlüsselinformation

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.

Garflächentiefe:

410 mm

Garflächenlänge:

680 mm

Garflächendicke:

10 mm

Tiegletiefe:

180 mm

Max. Beckeninhalt:

60 lt

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

Zertifizierungsgruppe

EBP7M3