

## Modulare Großküchengeräteserie 900XP Elektro-Kippbratpfanne, 100 l, Duomatboden, automatische Kippung

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**391150 (E9BREJDPFM)**

 100-L-EL.KIPPBRATPF.  
 DUOMAT-BODEN AUTOM.

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Elektro-Kippbratpfanne mit 100 Ltr. Edelstahlriegel

- motorische Tiegelkippung
- formgestanzte Wanne mit nutzbarer Bratfläche BxT = 930x615 mm
- formgestanzte Auslassöffnung zur Reinigung und Entleerung
- Deckel in doppelwandiger, federentlasteter Ausführung mit interner Ablaufrinne und ergonomischem Griff
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schlibbild, umseitig abgerundete Kanten
- IPX 5 Strahlwasserschutz
- auf Deckplatte aufgebaute Wasserfüllarmatur, frontseitig bedienbar
- Beheizung durch unter dem Tiegelboden gekapselte Incoloy 800 CNS-Heizwiderstände mit Sicherheitsthermostat
- Arbeitstemperatur von 120 - 300 °C mittels Thermostat steuerbar
- höhenverstellbare CNS-FüÙe (+50 mm)

**Edelstahl-Duomat-Tiegel:**

Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel- Molybdänstahl DIN 1.4401. Hierdurch wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen/ Braten. Zudem bietet der neue Aufbau dieser Duomat-Modelle eine noch höhere Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.

### Hauptmerkmale

- Pfanne, ideal zum Schmoren, Pochieren, Dämpfen, Dünsten etc.
- Duomat-Garfläche zum alternativen Schmoren und Braten.
- Becken und Deckel doppelwandig für verringerte Wärmeabstrahlung.
- Infrarot-Heizelement2 unter der Bratfläche.
- Doppelwandiger, isolierter Deckel aus 2 mm Edelstahl.
- Gartemperatureinstellung über Regelthermostat.
- Energiezufuhr wird über Energieregler kontrolliert.
- Automatischer Kippmechanismus für leichtes Leeren.
- Große, glatte Flächen, leichter Zugang für Reinigungsarbeiten.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- [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.
- Spritzschutz: IPX5
- Alle Innenflächen der Pfanne sind gerundet und poliert für eine bessere Hygiene.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Nutzvolumen der Pfanne beträgt 85 Liter.

### Nachhaltigkeit



- Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.

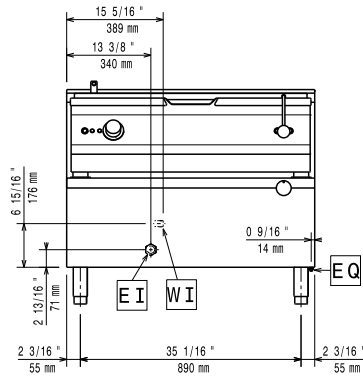
### Optionales Zubehör

- 1 Satz geflanschte FüÙe PNC 206136
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152
- Front-Fußblende, 1000 mm PNC 206177   
 (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)
- Front-Fußblende, 1200 mm PNC 206178   
 (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)

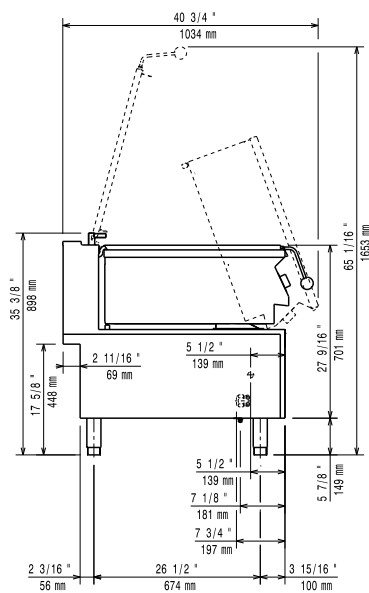
**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

- Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206179
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank PNC 206180
- 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation PNC 206181
- 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau PNC 206202
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210
- Rückseitiger Abgaskamin, 1000 mm PNC 206305
- Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) PNC 206375
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) PNC 206376
- Wagen mit Hubvorrichtung und abnehmbarem GN2/1 200mm Behälter PNC 922403

Front

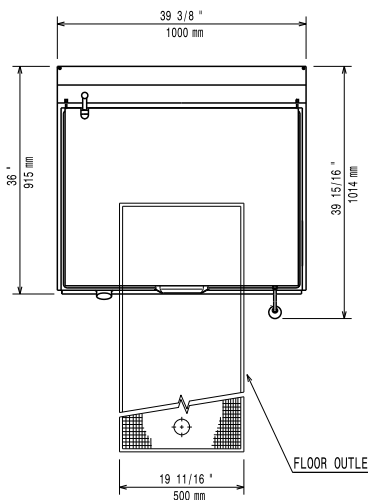


Seite



CWII = Kaltwasserzulauf  
EI = Elektroanschluss

oben



## Elektrisch

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Netzspannung: | 380-400 V/3N ph/50-60 Hz |
| Gesamt-Watt   | 17 kW                    |

## Schlüsselinformation

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Garflächentiefe:         | 565 mm              |
| Garflächenlänge:         | 880 mm              |
| Tiegetiefe:              | 180 mm              |
| Max. Beckeninhalt:       | 100 lt              |
| Betriebstemperatur MIN.: | 80 °C               |
| Betriebstemperatur MAX.: | 300 °C              |
| Nettogewicht:            | 180 kg              |
| Versandgewicht:          | 182 kg              |
| Versandhöhe:             | 1080 mm             |
| Versandlänge:            | 1020 mm             |
| Versandtiefe:            | 1070 mm             |
| Versandvolumen:          | 1,18 m <sup>3</sup> |
| Zertifizierungsgruppe    | EBP9A2              |

Kein Abstand an Geräterückseiten erforderlich, wenn die Wand aus nicht brennbarem Material ist. Bei Wand aus brennbarem Material muss ein Mindestwandabstand von 50 mm eingehalten werden.