

#### Die Referenz in der Gastronomie



### **ARMEN BRATPFANNE 35 GAS**

# manuelle Kippung - fliessend Heiss und Kalt Wasser



Aussenmasse: 800 X 925 X 900

Deckplatte gebürstet 18.10 Lebensmittelqualität Edelstahl

Deckplattenstärke: 3 mm

Gestell aus 1mm Edelstahl gebürstet

Rahmen in 2 mm Edelstahl

Füße aus Verbundwerkstoff von 150 in der Höhe

verstellbar

gefalteter Vorderkantenradius 20 mm

Hinterkante, die eine Kaminabdeckung bildet



### Top

1 mm Edelstahl Doppeldeckel Ausrüstung mit Echtermann Scharnier Becken in 2 mm dicken Edelstahl 18-10 Bimetallboden 12 mm dick

gerundete Ecken Breite Tülle

Abmessungen: 650 x 575 x 250

Nettoinhalt: 80 liter Leistung: 12,5 Kw

Heizung durch Gasrampen

Kontrolle durch den 4-Positionen-Hahn Sicherheitspilotflamme und Thermokupplung

Heiß / Kalt Wasserversorgung

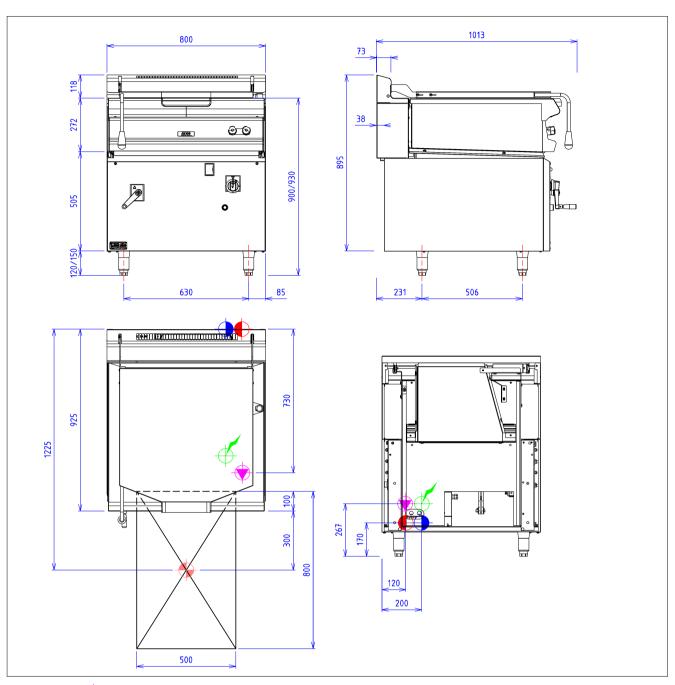
von vorne durch 1/4 Umdrehung mit Hahn gesteuert

mit Keramik Komponenten Manuelle Kippung mit Handrad elektrische Zündung

## **Optionen:**

gitterrostfür modell 35 (X295004) haccp anschluss (X295013) tiefer abnehmbarer entleerhahn (X295014) temperatur für gasbratpfanne (X295020)





Gas

<del>\*\*\*</del>

Gas Leistung: 13kW

Gas ansluss: 15/21 Konisch

Gasgeräte, die der Norm EN 203.EN 437 entsprechen Gasrichtlinie 90/396 / EWG

**Strom** 



elektrische Leistung: 0.10kW

elektrische Reservierung: interne Terminal Board -

Elektroinstallation : 230 V einfach

Standdard Norm 60-335 für elektrische Geräte

#### Wasser/Luf



Heisswasserinstallation :Flexibel



Kaltwasserinstallation :Flexibel