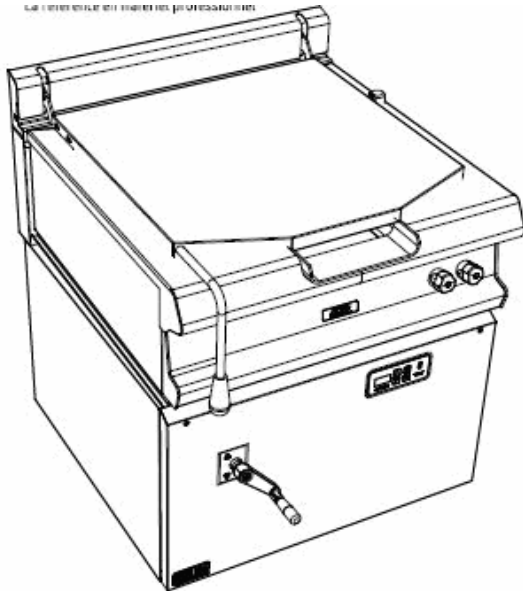




Die Referenz in der
Gastronomie

CELTIC BRATPFANNE 35L ELEK

ILLES KIPPSYSTEM, WARM / KALT WASSERVERSORGUNG



Eigenschaften/Merkmale

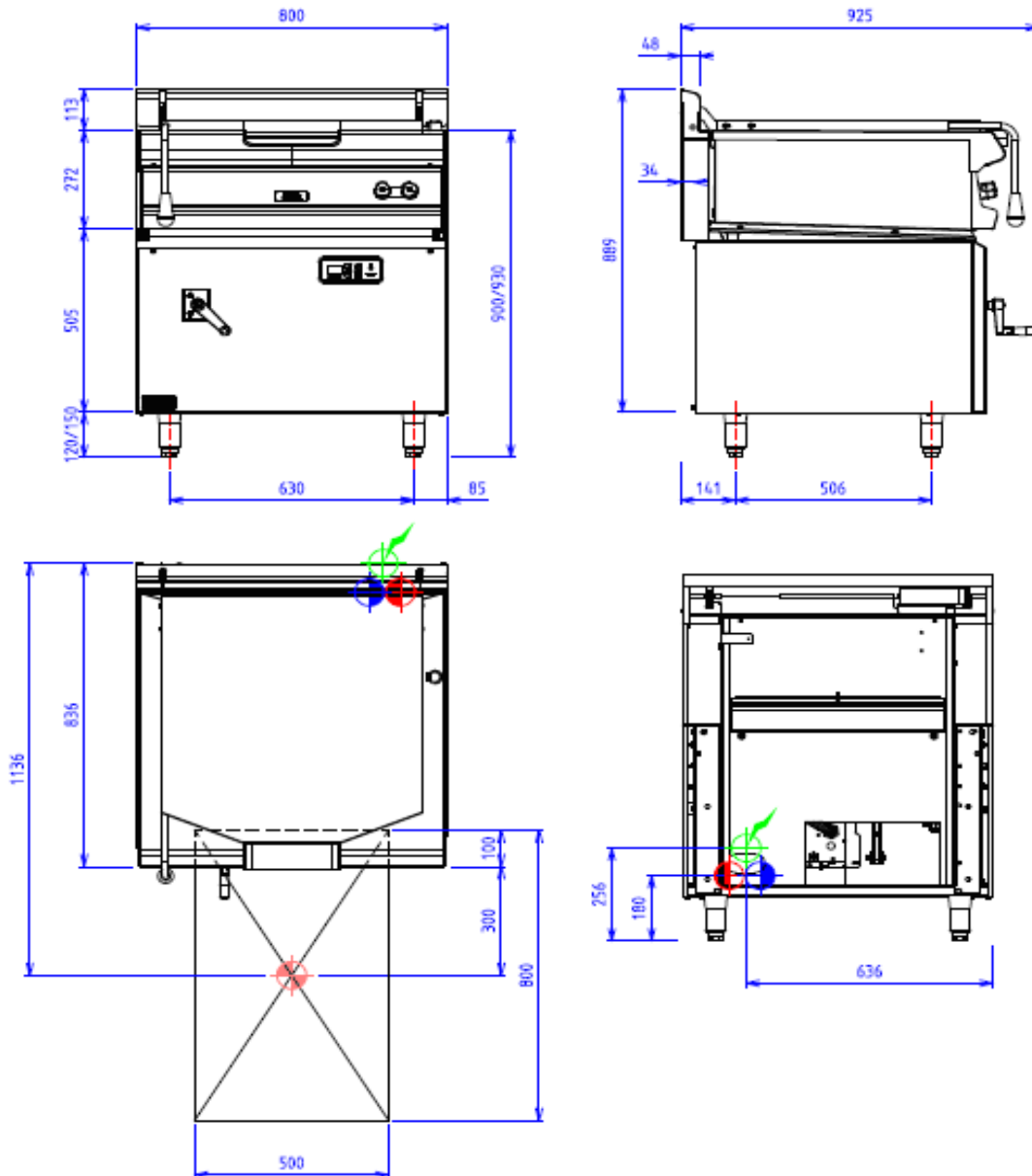
Aussenmasse : 800 X 835 X 900
Deckplatte gebürstet 18.10 Lebensmittelqualität Edelstahl
Gestell aus 1mm Edelstahl gebürstet
Rahmen in 2 mm Edelstahl
Füße aus Verbundwerkstoff von 150 in der Höhe
verstellbar
gefalteter Vorderkantenradius 20 mm
Hinterkante, die eine Kaminabdeckung bildet

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: 9 KW
Beheizung durch Edelstahl-Hochleistungsheizelemente.
Thermostatregelung am Tankboden
Heiß / Kalt Wasserversorgung
von vorne durch 1/4 Umdrehung mit Hahn gesteuert
mit Keramik Komponenten
Manuelle Kippung mit Handrad

Optionen :

gitterrost für modell 35 (X295004)
tiefer abnehmbarer entleerhahn (X295014)
elektrische steuerungseinheitkippelement bratpfanne (X901033)



Strom



elektrische Leistung : 9.00kW

elektrische Reservierung : interne Terminal Board -
Elektroinstallation : 400 V dreifach und neutral

Standard Norm 60-335 für elektrische Geräte

Wasser/Luf



Heisswasserinstallation :Flexibel

Kaltwasserinstallation :Flexibel