



Die Referenz in der
Gastronomie

PILOTE BRATPFANNE 60 ELEK

elektrische Kippung, Kalt und Heiss Wasser, Breite 1700



Eigenschaften/Merkmale

Aussenmasse :1700 X 925 X 450
Deckplatte gebürstet 18.10 Lebensmittelqualität Edelstahl
Deckplattenstärke: 3 mm
Gestell aus 1mm Edelstahl gebürstet
Rahmen in 2 mm Edelstahl
gefalteter Vorderkantenradius 20 mm
Hinterkante, die eine Kaminabdeckung bildet
Front ohne sichtbare Schraube
70 mm Platz zwischen Kessel und Säulen
für eine einfache Reinigung.

Top

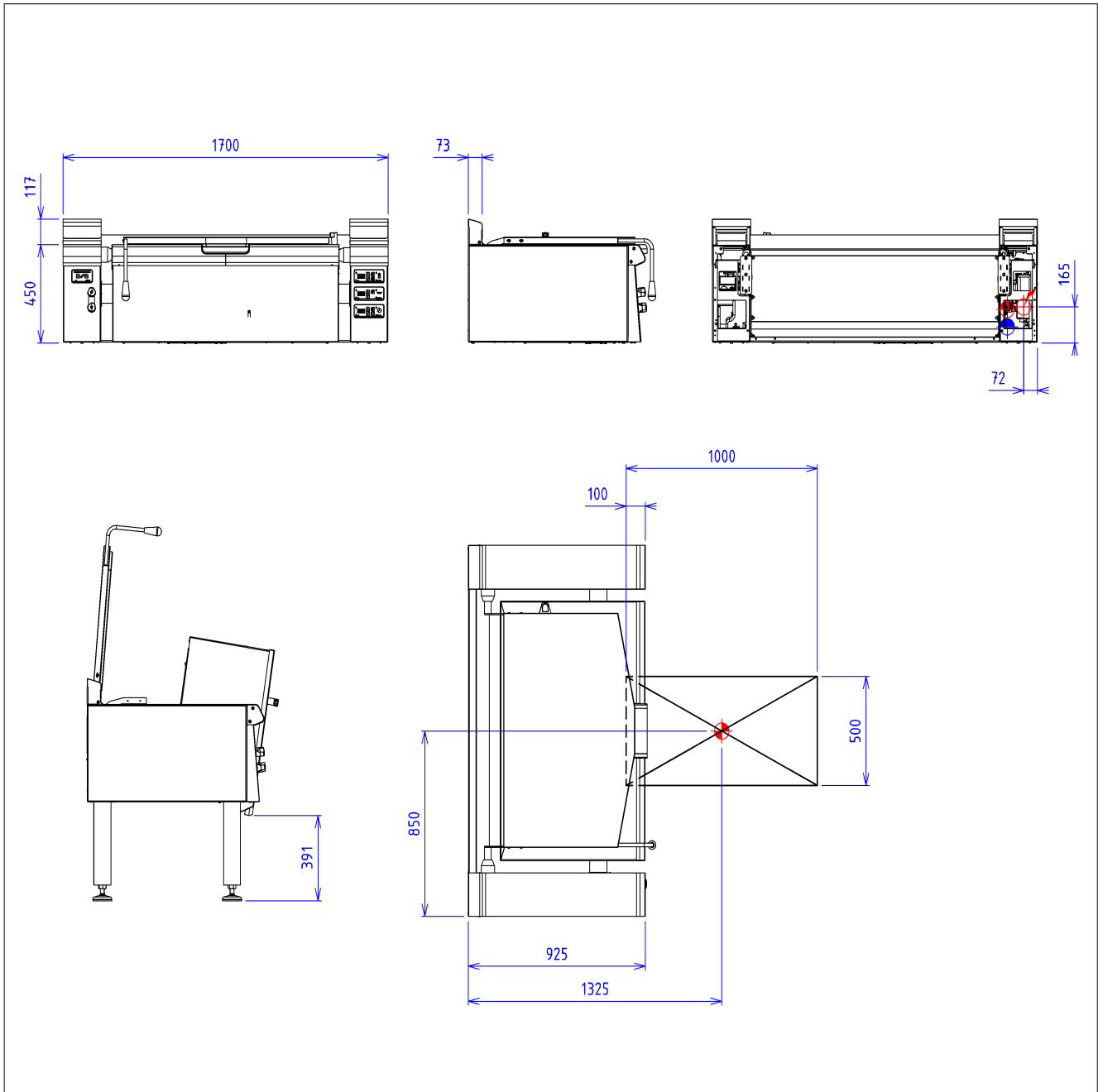
1 mm Edelstahl Doppeldeckel
Ausrüstung mit Echtermann Scharnier
Becken in 2 mm dicken Edelstahl 18-10
Bimetallboden 12 mm dick
gerundete Ecken
Breite Tülle
Abmessungen: 1050 x 575 x 250
Nettoinhalt: 130 liter
Leistung: 18 KW
Beheizung durch Edelstahl-Hochleistungsheizelemente.
Heiß / Kalt Wasserversorgung
von vorne durch 1/4 Umdrehung mit Hahn gesteuert
mit Keramik Komponenten
Heizung stoppt während des Kippen
Digital Kontroll
Kochmodus Wahlschalter
Becken Sicherheit bei 400°C
digitale sequentielle Regelung
unterscheidet Start und Timer
Wasseruhr
Regelung mit Thermostat 0-350°C Multi Sensor

Grundelement

Kippung durch elektrische Zylinder (IP 66 ohne Wartung
ermöglicht vollständige Integration in die linke Säule
Schutz vor äusseren Einflüssen
für eine echte Kippkontrolle
Einfach im Gebrauch, Hygiene und Sicherheit
Kipp Stop in allen Positionen des Tigels

Optionen :

rahmen für 3 gn 1/1 bratpfanne 60 (X295002)
gitterrost für modell 60 (X295005)
haccp anschluss (X295013)
verstellbare füsse von 450 mm höhe 900/930 je gerät (X296001)
hubfunktion elektrisch pilotes für behälter gn 1/1 (X296011)
verstärkte schlauchbrause (X296021)
gelochter gn 1/1 behälter 200 tief (X900413)



Strom



elektrische Leistung : 18.00kW

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

Standard Norm 60-335 für elektrische Geräte

Wasser/Luf



Heisswasserinstallation :Flexibel

Kaltwasserinstallation :Flexibel