

Profikocher

Gas-Kippbratpfanne 50 l

mit manueller Handradkippung

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 362495



Ausführung:

Gas-Kippbratpfanne 50 l mit manueller Handradkippung und Kaltwasserweinlauf

Ausführung:

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt.

Schalter- und Revisionsblenden abnehmbar.

Rundungen und glatte Oberflächen

ermöglichen eine optimale Reinigung.

Bratfläche aus 12 mm starkem Edelstahl-

Boden mit Korrosionsschutz die Ecken

gerundet, mit Spezialschliff für eine gute

Antihafwirkung und Bratergebnisse.

Warm-/Kaltwassereinlauf über Einlaufhahn

Die einfache Bedienung erfolgt durch eine

stufenlose Temperaturregelung über

Thermostat

Die Kippbratpfanne hat einen Edelstahltiegel

mit 1 Bratzone und Piezozündung und wird

durch die manuelle Handradkippung

entleert.

Technische Daten

Breite: 800 mm

Tiefe: 700 mm

Höhe: 900 mm

Gewicht: 133 kg

Inhalt: 50 Liter

Temperaturbereich Braten: 50°-300°C

Nennwärmebelastung: 12 kW

Gewicht: 138 kg

Gerät eingestellt auf Erdgas H

01/21 Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15

www.locher.info | office@locher.info