

Stand 850

Kippbratpfanne

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 228491



Ausführung:

Leistungsstarke Kippbratpfanne mit zwei Heizzone und Motorkippung

Ausführung: Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt. Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Unterbau in H2-Ausführung, 3-seitig geschlossen, vorn offen. Rundungen R12 und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit patentiertem, flächenbündigem Verbindungszugsystem mit Haarfuge. Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl die Ecken gerundet, R12, mit Spezialschliff für eine gute Antihafte Wirkung und Bratergebnisse. Tiegel mit Aussparung zum Einhängen von GN-Behältern zum Kochen mit geschlossenem Deckel.

In Alu-Blöcke eingelassen Kontaktheizkörper sorgen für hohe Wärmespeicherkapazität und sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Die einfache Bedienung erfolgt durch eine stufenlose Temperaturregelung über Thermostat mit Betriebs- und Heizanzeige. Die Kippbratpfanne ist mit zwei Heizzone ausgestattet.

Der Tiegel ist auf Holmen drehend gelagert, mit Motorkippung und doppelwandigem Deckel.

Im Lieferumfang sind enthalten eine Wendespachtel, Edelstahlreinigungsschwamm und Zuleitung.

Optional:

- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- Wasserzulauf Warm/Kalt mit Schwenkhahn siehe Abbildung

Technische Daten

Breite:	1100 mm
Tiefe:	850 mm
Höhe:	850/900 mm (Korpushöhe 700 mm)
Bratfläche:	640 x 540 mm
Tiegelhöhe innen:	215 mm
Nutzhalt:	60 Liter
Temperaturbereich Braten:	60°-300°C
Anschlusswert:	400 V / 15 kW

Alublock- Speichertechnik

- Hervorragender Temperaturspeicher
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Energieabgabe



01/23 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