

TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

SERIE	PRODUKTFAMILIE	AUSFÜHRUNG	MODELL
700	KIPPBRATPFANNEN	EL	NESG74CRM

BESCHREIBUNG

GAS-KIPPBRATPFANNE DUPLEX 50 LITER
MANUELLE KIPPUNG



TECHNISCHE DATEN:

STRUKTUR	COMPOUND	BECKENINHALT	50 LT.
BREITE	800 mm	ABMESSUNGEN WANNE	726x410x169 mm
TIEFEN	730 mm		
HÖHE	900 mm		
NETTO GEWICHT	109 kg		
VOLUMEN	0.5 m ³		
GAS LEISTUNG	14 kW		

SERIE	PRODUKTFAMILIE	AUSFÜHRUNG	MODELL
700	KIPPBRATPFANNEN	EL	NESG74CRM

EIGENSCHAFTEN:

Gas- Kippbratpfanne aus Edelstahl Aisi 304. Bratwanne mit manueller Hebevorrichtung, aus Edelstahl, Kapazität 60 lt., rechteckig mit abgerundeten Kanten für eine problemlose Reinigung, Duplex-Boden, Stärke 12mm. Doppelwand-Deckel mit Abtropf hinten leitet das Kondenswasser in die Wanne, mit robusten Deckelscharnieren aus Edelstahl Aisi 304 und Ausgleichsfederung. Frontaler Griff aus Stahlrohr Aisi 304, satiniert, mit dem Deckel verbunden. Aufheizvorgang mittels Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme unter der Wanne positioniert, Sicherheits-Gasventil mit Thermoelement. Zündung des Brenner mit Halteflamme mit piezoelektrischer Zündung. Thermostatgesteuerte Temperatureinstellung zwischen 100°C und 280°C. Sicherheits - Thermostat. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

GELIEFERTES ZUBEHÖR:

OPTIONALES ZUBEHÖR: