

Listenpreis:

**9.612,00 € \***

\*zzgl. Ust. zzgl. Versandkosten

## ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

### EK9 / 100L-CNS-HK-S

Standgerät, 100 l-Edelstahl-Duomat-Tiegel, manuelle Kippung

Artikel-Nr.: 406392149



#### Beschreibung

- Elektro-Kippbratpfanne als Standgerät
- mit 100 l robustem Edelstahl-Duomat-Tiegel\*\*
- manuelle Kippung
- formgestanzte Auslassöffnung zur Reinigung und Entleerung
- Deckel in doppelwandiger, federentlasteter Ausführung mit interner Ablaufrinne und ergonomischem Griff
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- IPX5 - strahlwassergeschützt
- auf Deckplatte aufgebaute Befüllarmatur, frontseitig bedienbar
- Arbeitstemperatur von 120 - 300 °C mittels Thermostat steuerbar
- höhenverstellbare CNS-Füße (+50 mm)

\*\*Edelstahl-Duomat-Tiegel:

Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401. Hierdurch wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten.

Zudem bietet der neue Aufbau dieser Duomat-Modelle eine noch höhere Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.

#### Informationen

Artikelnummer: 406392149

Bruttoinhalt: 100 l

Nettoinhalt: 73 l

Bruttogewicht: 182 kg

Nettogewicht: 180 kg



Arbeitstemperatur: 120 bis 300 °C

Produktionsschritt: Zubereiten

### **Abmessungen**

Breite außen: 1000

Tiefe außen: 900

Höhe außen: 850

Breite Tiegel: 880

Tiefe Tiegel: 565

Höhe Tiegel: 200

Breite Verpackung: 1080

Tiefe Verpackung: 1020

Höhe Verpackung: 1090

### **Technik**

Energieart: Elektro

Anschlusswert Elektro: 17,0 kW / 3N / 50 Hz / 400 V

Schutzart: IPX5, strahlwassergeschützt, auch für Reinigung mit dem Hochdruckreiniger geeignet