

Profikocher

Kippbratpfanne 50 l

mit manueller Handradkippung

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 362491



Ausführung:

Kippbratpfanne 50 l mit einer Heizzone und manueller Handradkippung

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 mit Betriebs- und Heizanzeige.

Die Kippbratpfanne hat eine Heizzone 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
Anschlusswert:	400 V / 10,5 kW

01/20 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