



PROFIMIET

Ihr Partner für Non-Food-Catering

KIPPBRATPFANNE 80L

Kurzbeschreibung:

Elektrische Kippbratpfanne zum Kochen, Braten und Garen von Speisen.

Temperaturbereich: 0°C – 300°C

Gebrauchshinweise:

Die Kippbratpfanne wird zunächst an die Stromversorgung angeschlossen. Nach dem einbringen des Kochguts kann an einem Regler die gewünschte Leistungsstufe gewählt werden. Das Becken kann, nach dem Öffnen des Deckels, mittels eines klappbaren Handrades angehoben werden.

Sicherheitshinweise:

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachkräften bedient werden.
- Das Gerät kann heiß werden und ist nur für den beaufsichtigten Betrieb vorgesehen.
- Die in der Betriebsanleitung angegebenen Sicherheitsabstände sind einzuhalten.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden.

Artikelnummer: 40350

Technische Daten:

Betriebsspannung: 380 V / 50 Hz
Absicherung: 32 A
Anschlussstecker: CE 32A
Leistung: 15 kW
Gewicht: 150 kg

Maße (B x T x H):

80 x 90 x 85 cm