

DUPLEX-ANTIHAFT-DRUCKKESSEL-STANDPFANNEN

- Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dämpfen, Druckkochen und Druckdämpfen
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Tiegel komplett aus Edelstahl mit 4-Punkt-Temperaturregelung bis 300 °C
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Deckel doppelwandig, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger, gesteckter Elastomer-Dichtung
- automatische und manuelle Deckelkühlung
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- elektronisch geregelt, Folientastatur mit LED-Soll- und Ist-Wertanzeige, 9 Programmplätze mit 5 Schritten (Temperatur, Startzeit, Prozesszeit)
- Druckgaren bis 0,5 bar Überdruck (ca. 110 °C)
- elektronische Temperaturfühler in der Tiegelwand, kein Anbrennen beim Druckkochen
- elektronische Brat- und Druckgarautomatik
- RS 485-Schnittstelle
- Kerntemperaturfühler
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP 241	FEP 341
Maße, B × T × H in mm	1000 × 850 × 900	1300 × 850 × 900
Gewicht in kg	320	400
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	16,3	21,6
Nutzhalt in Liter	100	143
Tiegelmaß, B × T × H in mm	700 × 550 × 300	1000 × 550 × 300
Bratfläche in m ²	0,39	0,55
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	2 Stück	3 Stück

IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

	FEP 241	FEP 341
1 Behälterauflage	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●
1 edelstahlummantelter Druckschlauch für Weichwasser	●	●

↑ TOP-VARIANTE

VAR 020 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung

• Wasser automatisch litergenau füllen		
• in Mischbatterie integriert		
• automatischer Stopp des Füllvorgangs	○	○

○ = Optional (Preis auf Anfrage)

