

## DUPLEX-ANTIHAFT-DRUCKKESSELPFANNEN

- Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dämpfen, Druckkochen und Druckdämpfen
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Tiegel komplett aus Edelstahl mit 4-Punkt-Temperaturregelung bis 300 °C
- Tiegelfboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Deckel doppelwandig, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger, gesteckter Elastomer-Dichtung
- elektronisch geregelt, Folientastatur mit LED-Soll- und Ist-Wertanzeige, 9 Programmplätze mit 5 Schritten (Temperatur, Startzeit, Prozesszeit)
- automatische und manuelle Deckelkühlung
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Druckgaren bis 0,5 bar Überdruck (ca. 110 °C)
- elektronische Temperaturfühler in der Tiegelfwand, kein Anbrennen beim Druckkochen
- elektronische Brat- und Druckgarautomatik
- motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- RS 485-Schnittstelle
- Kerntemperaturfühler
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP 230	FEP 330
Maße, B × T × H in mm	1200 × 850 × 900	1500 × 850 × 900
Gewicht in kg	314	393
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/ 60 Hz	16,3	21,7
Nutzinhalt in Liter	110	150
Tiegelmaß, B × T × H in mm	700 × 550 × 300	1000 × 550 × 300
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,39	0,55
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/ 1, 200 mm	2 Stück	3 Stück

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

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	○	○

#### ZUBEHÖR

ZUB P50 Einhängeleiste	○	
ZUB P51 Einhängeleiste		○

○ = Optional (Preis auf Anfrage)