

DUPLEX-ANTIHAFT KIPPBRATPFANNEN

- Gerät zum Braten und Schmoren
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- thermostatische Temperaturregelung einstellbar über Bedienkegel, 50 – 300 °C
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschnappe
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP 611	FEP 911	FEP 921
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	220	275	389
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 / 60 Hz	10,85	16,25	21,75
Tiegel komplett aus Edelstahl, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden, B × T × H in mm	616 × 660 × 184	928 × 660 × 184	928 × 640 × 402
Maximalinhalt in Liter	69	109	247
Nutzinhalt in Liter	53	83	220
Bratfläche in m ²	0,41	0,61	0,59
Deckel doppelwandig	●	●	●
Schaltschütz	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●

VARIANTE

VAR 479 Mischbatterie ¾"	○	○	○
--------------------------	---	---	---

ZUBEHÖR

ZUB F46 Mischbatterie ¾" (Bausatz)	○	○	○
ZUB 961 Schwenkventil ¾" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80 / 390 mm (Bausatz)	○	○	○
ZUB 960 Schlauchpendelbrause ½" für WW (Bausatz)	○	○	○

○ = Optional (Preis auf Anfrage)

