

Innovative Verfahren für die
thermische Verarbeitung von Lebensmitteln

... für Ihre Köche bekommen Sie nur das Beste!



- braten
- bräunen
- schmoren
- garen

KIPPBRATPFANNE

Kipbare Edelstahlbratpfanne

Technische Daten

Anwendung:

Braten, Bräunen, Garen, Schmoren von Fleischprodukten, Gemüse und anderen Lebensmitteln.

Ausführung:

Kippbare Edelstahlbratpfanne

- elektrische Beheizung
- Innenkanten und Ecken gerundet
- Auslauffülle
- Deckel
- elektromechanische Kippung, Entleerung in 200 Liter Normwagen

Beheizung:

Die Beheizung erfolgt elektrisch. Die Heizstäbe sind in einem Doppelmantel untergebracht, in dem sich Wärmeträgeröl befindet.

Der Heizmantel ist gegen Wärmeverlust mit einer Isolierung versehen und mit Edelstahlblech verkleidet.

- gleichmäßige Wärmeverteilung
- hohes Wärmespeichervermögen

Steuerung:

Die gesamte Steuerung inkl. der Bedienungselemente ist in einer Seitenkonsole untergebracht. Die Steuerung beinhaltet den Temperaturregler mit Zeitschaltuhr und die Tastschalter zur Betätigung der Kippvorrichtung.

Weiter befindet sich im Schaltschrank ein Dreistufenschalter um eine wahlweise Beheizung mit reduzierter Leistung zu ermöglichen.

Die Zeitmessung startet beim Erreichen der vorgewählten Temperatur. Die Uhr schaltet die Heizung nach Ablauf der Zeit ab.

Werkstoff:

Edelstahl 1.4301
Keramik gestrahlt
Produktberührte Flächen geschliffen.

Optionen:

Wasserzulauf für Heiß- und Kaltwasser

Standardgrößen:

130 und 225 Liter Totalinhalt