

Übersicht

Locher Kippbratpfanne Stand 700, 1050 mm

Locher

Produktnummer: 227491



Beschreibung

Locher Kippbratpfanne Stand 700, 1050 mm — ein Standgerät der Locher-Serie **Stand 700**. Der Tiegel wird **motorisch gekippt**: Braten, Schmoren und Kochen in einem Gerät, entleert wird ohne Umschöpfen.

Die Ausführung ist **CNS 18/10**, hinten 20 mm aufgekantet; über das flächenbündige Verbindungszugsystem mit Haarfuge schliesst das Gerät fugenarm an die Nachbargeräte der Serie an. Dazu kommen höhenverstellbare Füsse, die das Gerät sockelbaufähig machen und eine stufenlose Temperaturregelung über Thermostat.

Die Aussenmasse betragen **B 1050 × T 700 × H 850/900 mm** (Korpushöhe 700 mm). Der Anschlusswert liegt bei **9,6 kW** an 400 V. Die Bratfläche misst 595 × 507 mm. Der Temperaturbereich reicht von 60 bis 300 °C.

Der typische Einsatz sind Gemeinschaftsverpflegung und Grossküchen, in denen grosse Mengen ohne Umschöpfen aus dem Gerät kommen sollen. Alle Geräte der Serie stehen auf einer Arbeitshöhe von 850 bis 900 mm und lassen sich zu einer durchgehenden Zeile zusammenstellen.

Zubehör, Unterbauten und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** — wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Dokumente

- [Technisches Datenblatt \(PDF\)](#)
- [Massblatt \(PDF\)](#)
- [Bedienungsanleitung \(PDF\)](#)
- [Konformitätserklärung \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätelinie:	Stand 700
Gerätetyp:	Standgerät
Material:	CNS 18/10
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Temperaturbereich °C:	+60/+300
Anschlussleistung:	9.6 kW
Breite mm:	1050
Tiefe mm:	700
Höhe mm:	900