



► Panna

- ✓ CNS 18/10
- ✓ Volym: 32 liter
- ✓ Mått: B 630 x D 510 x H 110 mm
- ✓ Rundade hörn



► Enkel hantering: mycket stora reglage med hög greppkänsla och tydliga tecken



Med sitt förstklassiga och massiva utförande i rostfritt stål i CNS 18/10 är serie 900 Master det idealiska valet för det moderna proffsköket med högt ställda krav. Genom modulkonstruktionen, den funktionella utrustningen, byggdjupet på 900 mm och många praktiska detaljer passar den utmärkt för stora produktionsvolym. Förstklassigt, flexibelt och effektivt.

- Höjdställbara fötter: ja
- Underredstyp: Öppen
- Höjdinställning: 900 mm till 950 mm
- Typ: Golvenhet
- Anslutningsvärde: 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Fettuppsamlare: ja
- Produktanslutning: 3 NAC
- Temperaturområde: 70 °C till 300 °C
- Volym: 32 Liter
- Material gryta: CNS 18/10
- Mått gryta: B 630 x D 510 x H 110 mm
- Inklusive: 1 uppsamlingskål 1/2 GN, 200 mm djup
- Egenskaper: Rundat tråg
- Material: CNS 18/10
- Viktig information: -
- Serie: 900
- Värmezonerna regleras separat: ja
- Effekt per värmezon: 3,5 kW
- Antal värmezoner: 2
- Plattjocklek: 15 mm
- Mått underrede: B 721 x D 841 x H 473 mm
- Mått: B 800 x D 900 x H 935 mm
- Vikt: 98,2 kg

Låda 900, B400, 2-pack

CNS
18/10


- Antal lådor: 2
- Set bestående av: 2 lådor
- Mått invändigt: B 310 x D 525 x H 95 mm
- Serie: 900 Master
- Med plastinsatser: nej
- Standardformat lådor: -
- GN-kompatibel: nej
- Egenskaper: För inbyggnad på plats
- Material: CNS 18/10
- Viktig information: -
- Mått: B 395 x D 700 x H 500 mm

Art.nr: 296401
GTIN 4015613677088

Hjul 4S900



- Hjul: 4 hjul, 2 spärrbara
- Diameter rullar: 125 mm
- Bärförmåga max., vardera: 100 kg
- Material: Plast
Gummibelagt
- Viktig information: -
- Mått: B 145 x D 155 x H 160 mm
- Vikt: 3,3 kg

Art.nr: 295088
GTIN 4015613680804