



DUPLEX-ANTIHAFT-DRUCKKESSEL-STANDPFANNEN

PremiumLine 850

- **Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dämpfen, Druckkochen und Druckdämpfen**

- **DUPLEX-ANTIHAFT-Boden**

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



	FEP 241	FEP 341
Maße, B x T x H in mm	1000 x 850 x 900	1300 x 850 x 900
Gewicht in kg	320	400
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	16,3	21,6
Nutzhalt in Liter	100	143
Tiegelmaß, B x T x H in mm	700 x 550 x 300	1000 x 550 x 300
Bratfläche in m ²	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

○

○

○ = Optional

