

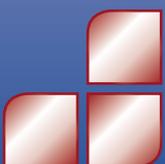
MeGro

Metallwaren GmbH & Co KG

Ständer - Kippbratpfanne



IHR PARTNER, WENN'S UMS KOCHEN GEHT
Qualitätsprodukte aus Österreich
individuell für Sie gefertigt



Überzeugend: Die MeGro Ausführung

- ✓ Innenpfanne, Oberplatte, Verkleidungswände, Deckel und Grundgestell aus Chromnickelstahl, Werkstoff-Nr. 1.4301
- ✓ Pfannenboden aus Spezialstahl mit Chromnickelstahl plattiert
- ✓ Wischabstand zwischen Ständer und Tiegel
- ✓ Aufstellung wahlweise auf Füßen, CNS-Sockel, bauseitigem Betonsockel oder wandhängend

Hochwertig: Langfristig wartungsarm

- ✓ thermostatische Temperaturregelung
- ✓ Tiegelbeheizung mit Verbundheizelementen, direkt an der Pfannenbodenunterseite montiert
- ✓ leichtgängige Handradkippung über selbsthemmendes und wartungsfreies Schneckengetriebe
- ✓ Handrad mit einklappbarem Handgriff
- ✓ Pfannenlagerung in wartungsfreien Kugellagern
- ✓ CE-Kennzeichnung

Ausstattungsöglichkeiten zusätzlich

- ✓ Prozessorsteuerung TL mit Temperaturvorwahl
- ✓ Prozessorsteuerung TEZ mit Temperatur- und Zeitvorwahl, Startzeitaufschub, Programmspeicher, Schnittstelle RS 485
- ✓ Motorkippung
- ✓ Tiegeltiefe 265 mm (Tiegelnutzinhalt 105/120/150 Liter)
- ✓ Bohrung für Mischbatterie
- ✓ Deckel isoliert und doppelwandig
- ✓ andere Abmessungen möglich

Type		PF-2-E	PF-80/60-E	PF-3-E
Länge	mm	1250	1360	1550
Tiefe	mm	900	900	900
Höhe	mm	750	750	750
Tiegelinnenmass	mm	690 x 600	800 x 600	990 x 600
Nutztiefe	mm	185	185	185
Tiegelnenninhalt	Liter	70	80	100
Anschlusswert	kW	15,0	16,5	22,0

>> Technische und formale Änderungen vorbehalten. <<



MeGro

Metallwaren GmbH & Co KG

Ennsner Straße 42, A-4407 Steyr
Telefon: +43 (0) 7252 72020 Fax: DW 714
E-mail: office@megro.at
<http://www.megro.at>

Überreicht durch: