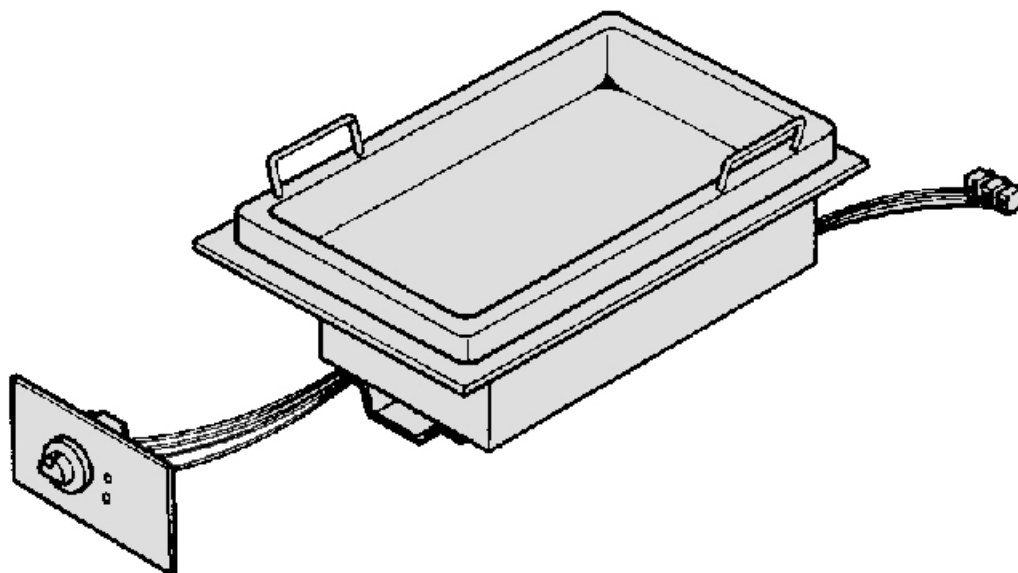


Bratt Pan



Braadpan

- Volledig afgeronde pan met zware stalen bodem of gietijzeren pan.
- Thermostatische temperatuurregeling van 50 to 300°C en veiligheids-thermostaat.
- Gepantserde roestvrijstalen weerstanden tegen de bodem.
- Model ...G : pan in gietijzer.
- ModelB : Met controle box met 6 ingestelde temperaturen per verwarmingselement.

De Drop-In reeks is ontworpen voor inbouw in warmtebestendige oppervlakken. Alle aspecten werden in detail bestudeerd om een maximum aan hygiëne te kunnen waarborgen door de toepassing van afgeronde hoeken en eenvoudig reinigbare onderdelen.

Sauteuse

- Bac entièrement arrondi avec fond épais en acier ou bac en fonte.
- Réglage thermostatique de la température de 50 à 300°C et thermostat de sécurité.
- Résistances blindées en acier inox situés sur le fond du bac.
- Modèle ...G : bac en fonte.
- Modèle ...B : Avec boîtier de contrôle pour 6 températures fixes pour chaque élément de chauffe.

La gamme Drop-In est conçue pour être incorporée dans des surfaces résistantes à la chaleur. Tous les aspects sont étudiés en détail afin de garantir un maximum d'hygiène par l'utilisation de coins arrondis et de pièces facilement démontable pour l'entretien.

Type	Afm./Dim. cm	Inh./Cont. 1	Verm./Puiss. kW	Prijs/prix Euro
BRE-40D	40x60x19	12	3,9	
BRE-40DB	40x60x19	12	3,9	
BRE-40DG	40x60x19	9	3,9	
BRE-40DGB	40x60x19	9	3,9	