

## KIPPBRATPFANNEN SERIE EVO 700

Alle EVO 700 Kippbratpfannen sind mit Edelstahlbecken ausgestattet, die mit abgerundeten Ecken und einer formgepressten Abgussvorrichtung gefertigt wurden. Die Entfernung von Speisen und die Reinigung ist so noch einfacher geworden.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Becken mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten
- doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Duomat-Tiegel  
Duomat ist eine Legierung von zwei rostfreien Stahltypen und garantiert eine hohe thermische Stabilität, gleichmäßige Wärmeverteilung und exzellente Resistenz gegen Korrosion
- hochpräzises, manuelles Kippsystem

### Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 90 °C und 290 °C

### Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 280 °C



EVO 700-Bräter: sowohl ideal für das Anbraten und Fortkochen als auch für das Kochen im Sud