

KIPPBRATPFANNEN SERIE EVO 900

Alle EVO 900-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
- Kochoberfläche in Flusstahl besonders für Bratvorgänge geeignet
- Kochoberfläche mit robustem Duomat-Tiegel:
Eine leitfähige, 10 Millimeter starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel-Molybdänstahl 1.4401.
Hierdurch wird die thermische Stabilität auf der gesamten Kochoberfläche verbessert.
Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen / Braten.
- hochpräzises, manuelles Kippsystem

Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammensteuerung
- in den Beckenboden eingebaute Brenner werden beim Kippen mitbewegt
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 300 °C

Elektromodelle

- elektrische Infrarot-Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung für Temperaturen zwischen 120 °C und 300 °C



Die innovative Duomat-Kochoberfläche (Verbindung verschiedener Edelstahllarten) des EVO 900-Bräters ist die beste Lösung, um eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Kochoberfläche zu garantieren. Der Edelstahl liefert eine bessere Wärmespeicherkapazität während des Bratens und bietet den besten Korrosionsschutz beim Kochen in Flüssigkeiten.