

MULTIFUNKTIONSKOCHER SERIE EVO 700

Drei auf einen Streich! Einsetzbar als Bräter, Kochkessel oder Bain-Marie. Ein absolutes Muss für Küchen, in denen maximale Flexibilität gefordert ist.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Arbeitsfläche verschweißt
- Bratfläche aus Edelstahl 1.4404 plattiert, optimal geeignet für multifunktionalen Einsatz
- Unterschrank enthält Aufnahmeschienen zum Einschieben von GN-Behältern, die zum Auffangen von Speiseresten über den großzügigen Abfluss gedacht sind

Gasmodelle

- Brenner mit Doppelflammenreihe für gleichmäßige Verteilung der Hitze
- Thermostat-Gasventil, Piezozündung
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C

Elektromodelle

- legierte Heizelemente unterhalb der Kochoberfläche
- Thermostatsteuerung und Energieregulator für präzise Steuerung des Kochvorgangs und Verringerung von Energieschwankungen um die eingestellte Temperatur
- Temperaturen zwischen 100 °C und 250 °C



Die Kochoberfläche aus Edelstahl 1.4404 garantiert gleichmäßiges Kochen

