



▶ Pfanne

- ✓ CNS 18/10
- ✓ Inhalt: 32 Liter
- ✓ Maße: B 630 x T 510 x H 110 mm
- ✓ Abgerundete Ecken



▶ Einfache Bedienung: Besonders große Knebel mit hoher Griffbarkeit und gut lesbarer Beschriftung



Die Serie 900 Master ist mit ihrer hochwertigen und massiven Edelstahl-Ausführung in CNS 18/10 die ideale Wahl für die moderne Profi-Küche mit hohen Ansprüchen. Durch den modularen Aufbau, die funktionale Ausstattung, die 900 mm-Bautiefe und viele praktische Features ist sie hervorragend für große Produktionskapazitäten geeignet. Erstklassig, flexibel und leistungsstark.

- Füße höhenverstellbar: Ja
- Unterbau-Art: Offen
- Höhenverstellbar: 900 mm bis 950 mm
- Typ: Standgerät
- Anschlusswert: 10 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Fettauffangbehälter: Ja
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Temperaturbereich: 70 °C bis 300 °C
- Inhalt: 32 Liter
- Material Tiegel: CNS 18/10
- Maße Tiegel: B 630 x T 510 x H 110 mm
- Inklusive: 1 Auffangschale 1/2 GN, 200 mm tief
- Eigenschaften: Abgerundete Wanne
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Serie: 900
- Maße: B 800 x T 900 x H 935 mm
- Gewicht: 98,2 kg

Schublade 900, B400, 2er-Set

CNS  
18/10



- Anzahl Schubladen: 2
- Set bestehend aus: 2 Schubladen
- Maße innen: B 310 x T 525 x H 95 mm
- Serie: 900 Master
- Mit Kunststoffeinsätzen: Nein
- Norm-Format Schubladen: -
- GN-fähig: Nein
- Eigenschaften: Zum Einbau vor Ort
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 395 x T 700 x H 500 mm

Art.-Nr. 296401  
GTIN 4015613677088

Lenkrollen 4S900



- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Durchmesser Rollen: 125 mm
- Tragfähigkeit max., je: 100 kg
- Material: Kunststoff  
Gummibeschichtet
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 145 x T 155 x H 160 mm
- Gewicht: 3,34 kg

Art.-Nr. 295088  
GTIN 4015613680804