



Elektrische, Tastenbediente
Höheneinstellung und
Kippung

- Hygienische Pfanne aus Edelstahl
- Einfache Reinigung
- Gleichmäßige Temperatur
- Schnelle Aufheizung
- Drei Größen
- 90 mm oder 120 mm tief
- Zwei Heizzonen bei InoPa 209/
212 und InoPa 309/312
- Gerader Deckel auch als Ablage
- Lasttrennschalter
- Elektrische, tastebediente Kippung
- Stufenlose, thermostatische
Temperaturregelung
- Maße an GN-Behälter angepasst

Lieferbarer Unterbau

- Säule
- Höhenverstellbare Säule
- Standfüßen
- Höhenverstellbare Standfüße
- Für Wandmontage
- Höhenverstellbare Wandmontage





Optionen

- Elektrische Höhenregulierung
- Luftschleier
- Pedal zur Kippung
- GN-Halter
- Rost für GN-Behälter
- Auslauf links
- Griff und zwei Rollen zur einfachen Verschiebung
- Seitenablage
- Loser Deckel
- Schablonen für die Montage
- Einbaurahmen



Siehe auch :

Technische Spezifikationen

58

Datenblatt unter www.joni-foodline.com

Die Kippbratpfanne mit vielen Möglichkeiten

Die Kippbratpfanne InoPa setzt neue Standards für Kippbratpfannen. Die Edelstahlpfanne ist nach jedem Gebrauch einfach und gründlich zu Reinigen und ohne Risiko von Rostbildung.

Mit der 90 mm tiefen Pfanne ist InoPa zum Braten und Sautieren von Fleisch, Reis und Gemüse einsetzbar. Auch kleinere Portionen von Eintöpfen können in der Kippbratpfanne hergestellt werden. Für besondere Zwecke kann die Pfanne auch 120 mm tief geliefert werden.

Das Gehäuse sowie der Pfanneneinsatz sind aus Edelstahl. Der Pfanneneinsatz hat eine glasgestrahlte Oberfläche und die dichtliegenden Heizelemente sichern eine gleichmäßige Temperatur.

Der federentlastete Klappdeckel ist einfach zu öffnen und fällt nicht unbeabsichtigt zu. Im geschlossenen Zustand kann der Deckel als Ablagefläche genutzt werden.

Durch die Tastenbediente Kippung kann die Pfanne einfach gekippt und gereinigt werden. Mit der Pedal-Option für das Kippen der Pfanne kann der Anwender die Pfanne kippen und trotzdem beide Hände frei haben.

Die Kippbratpfanne ist in drei Größen, auf Standfüßen, Säule oder für die Wandmontage lieferbar.

InoPa 209/212 und InoPa309/312 haben beide zwei separate Heizzonen so dass es möglich ist auf der einen Seite zu Braten während auf der anderen Seite warmgehalten wird.

Auf Wunsch kann die Kippbratpfanne auch mit elektrischer Höhenverstellung geliefert werden, sodass der Anwender die Pfanne in die bevorzugte Arbeitshöhe bringen kann. Andere praktische Funktionen sind z.B der Luftschleier, der an das Lüftungssystem der Küche angeschlossen wird, um den Bratdunst weg von Anwender in die Abzugshaube zu blasen.

InoPa kann für 3~230 V, 3~400 V, 3~400 V+N, 3~440 V und 3~480 V geliefert werden.