

700 Serie

**Kippbratpfanne * Tilting bratt pans *
Sartenes basculantes *
Опрокидываемая сковорода**



D Aus 8 Modellen zusammengesetzte Produktpalette, davon 4 Gasgeräte und 4 Elektrogeräte (4 mit Handkippung und 4 mit Motorkippung).

Die Becken können aus folgenden Materialien angeboten werden:

- Gusseisen, ein Material mit höherer Wärmeleitfähigkeit für eine bessere Wärmereaktion.

Es vermeidet, dass die Speisen am Boden haften.

- Edelstahl, zwecks optimaler Reinigungsfreundlichkeit.

Die Kippbratpfannen sind "Universalgeräte", weil sie für verschiedene Gararten zahlreicher Speisen geeignet sind. Dank der grossen Garfläche, der Leistung der Wärmequelle, der einfachen Beckenkippung und der Deckel mit ausbalancierter Öffnung erweisen sie sich ausserdem als äusserst praktisch und extrem leistungsfähig.



GB The range includes 8 models 4 gas and 4 electric (4 with manual and 4 with electric tilt mechanism). Available pan materials are:

- cast iron, a high thermal conductivity response and prevents food from sticking to the bottom;
- stainless steel for outstanding ease of cleaning.

Bratt pans are "universal" appliances because they can be conveniently used to perform different cooking methods. In addition, thanks to their large cooking surface, powerful heat source, easy pan tilting, and lids with balanced opening, these pans are extremely practical and highly productive.

E Gama compuesta por 8 modelos: 4 a gas y 4 eléctricos (4 con mecanismo de vuelco manual y 4 motorizado). Las cubas pueden ser:

- de fundición esférica con elevada conductibilidad térmica para una mejor respuesta térmica y para evitar que los alimentos se peguen al fondo;
- de acero inoxidable para facilitar al máximo la limpieza.

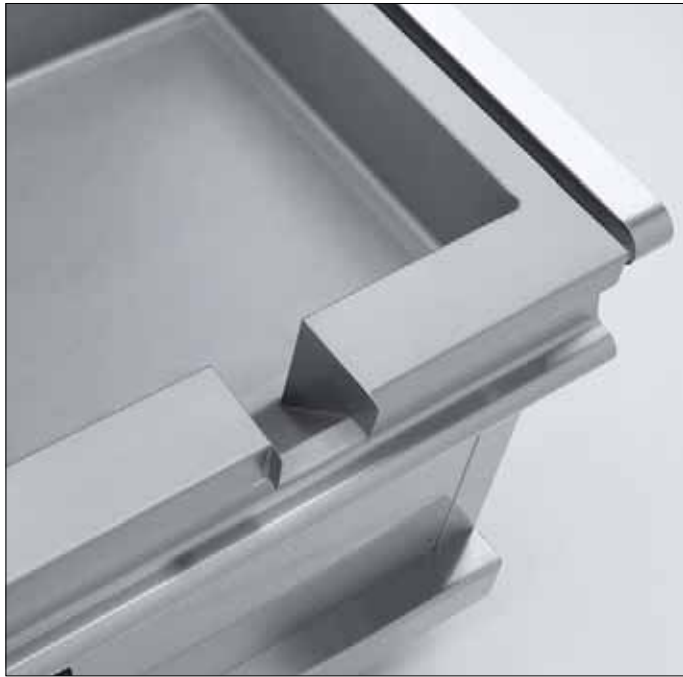
Las sartenes son aparatos "universales" porque se pueden utilizar para cocinar de distintos modos muchos tipos de alimentos. Además, gracias a su amplia superficie de cocción, a la potencia de la fuente de calor, a la facilidad de vuelco de las cubas y a las tapas con apertura compensada, son muy prácticas y poseen una altísima productividad.

R Сортимент оборудования составлен из 8 моделей.

Из них 4 газовых и 4 электромодели (4 с ручным и 4 с моторизованным опрокидыванием.) Ванны предлагаются из следующих материалов:
- чугун, материал с высокой теплопроводностью для лучшей теплореакции. Этот материал предотвращает перегорание.
- нержавеющая сталь. Этот материал разрешает легкую чистку. Опрокидываемые сковороды являются универсальными приборами, так как их можно использовать для различных способов приготовления разнообразнейших блюд. Большая поверхность, мощность нагрева, простое опрокидывание и крышка с уравновешанным открытием делают приборы практичными и высокопроизводительными.

D Aussenverkleidung und höhenverstellbare Füße aus Edelstahl 18/10.

- Becken mit abgerundeten Kanten aus bestrahltem Edelstahl 18/10 oder aus Gusseisen.
- Robuste, ausbalancierte, doppelwandige Deckel aus Edelstahl, um den Wärmeverlust zu senken.
- Manuelle oder Motorkippung
- Wassereinlaufhahn.
- Temperatur von 50° bis 300° einstellbar
- Gasgeräte mit Brennern, die von Sicherheits-Thermostatventilen mit Thermoelementen gesteuert werden. Elektrische Zündung.
- Elektrogeräte mit Edelstahl-Heizkörper und Temperaturregelung durch Thermostat.



◀ Handrad mit einziehbarem Griff für manuelle Kippung

Handwheel with retractable grip for manual tilt.

Volante con empuñadura retráctil para el vuelco manual.

Колесо с вынимаемой ручкой для ручного опрокидывания.

▲ Detail des Edelstahlbeckens mit abgerundeten Kanten.

Detail of stainless steel pan with rounded corners

Detalle de la cuba de acero inoxidable con cantos redondeados.

Ванна из нержавеющей стали с округленными углами.



GB Exterior finish and adjustable legs are all 18/10 stainless steel.

- Pans can be either sandblasted 18/10 stainless steel with rounded corners or cast iron.
- Robust, balanced stainless steel lids with double wall to minimise heat loss.
- Manual or electric tilt mechanism.
- Water filling (tap) faucet.
- Temperature adjustable between 50° and 300°C.
- Gas models have burners controlled by thermostatic safety valves with thermocouple. Electric switch-on.
- Electric models are fitted with sheathed stainless steel heating element and temperature control thermostat.

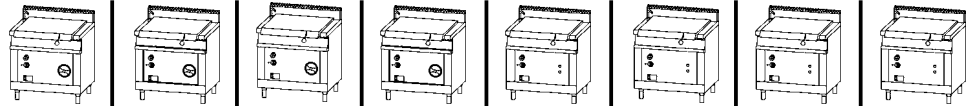
E Recubrimiento exterior y patas regulables de acero inoxidable 18/10.

- Cubas con ángulos redondeados de acero inoxidable 18/10 arenado o cubas de fundición esferoidal.
- Robustas tapas compensadas de doble pared de acero inoxidable, para reducir la pérdida de calor.
- Mecanismo de vuelco motorizado o manual.
- Grifo de llenado de agua.
- Temperatura regulable de 50° a 300°C.
- Modelos a gas con quemadores controlados por válvulas termostáticas de seguridad con termopar, encendido eléctrico.
- Modelos eléctricos con resistencias blindadas de acero inoxidable y regulación de la temperatura por termostato.

R Внешняя облицовка и регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали 18/10.

- Ванна с округленными углами из нержавеющей стали 18/10.
- Прочная, сбалансированная, двойная крышка из нержавеющей стали для предотвращения потери тепла.
- Ручное или моторизированное опрокидывание.
- Кран подачи воды.
- Температура от 50° до 300°C.
- Приборы, работающие на газу с горелками, регулируемые предохранительными клапанами с термостатом и термоэлементами. Электрическое зажигание.
- Электроприборы с нагревательным тэном из нержавеющей стали, температура регулируется термостатом.

TECHNISCHE DATEN
TECHNICAL SPECIFICATIONS
DATOS TÉCNICOS
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

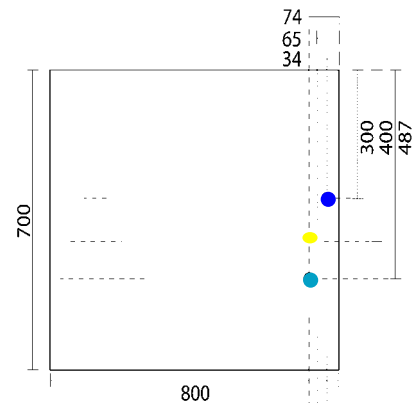


	74/02KBEB	74/02KBGB	74/02KBEBI	74/02KBGBI	74/02KBEMB	74/02KBGMB	74/02KBEMBI	74/02KBGMBI
Betrieb / Operation / Funcionamiento / Принцип работы								
Kippung / Tilting mechanism / Mecanismo de vuelco / Тип опрокидывание	manuell manual manual ручное	manuell manual manual ручное	manuell manual manual ручное	manuell manual manual ручное	Motorkippung electric motorizado моторизир.	Motorkippung electric motorizado моторизир.	Motorkippung electric motorizado моторизир.	Motorkippung electric motorizado моторизир.
Beckenmaterial / Pan material / Material de cuba / Материал ванны	Gusseisen cast-iron fundición чугун	Gusseisen cast-iron fundición чугун	Edelstahl stainless steel acero inoxid. нерж. сталь	Edelstahl stainless steel acero inoxid. нерж. сталь	Gusseisen cast-iron fundición чугун	Gusseisen cast-iron fundición чугун	Edelstahl stainless steel acero inoxid. нерж. сталь	Edelstahl stainless steel acero inoxid. нерж. сталь
Aussenabmessungen / Ext. dimensions / Dim. exteriores / Внешние размеры	mm 800x700 x860/900	mm 800x700 x860/900	mm 800x700 x860/900	mm 800x700 x860/900	mm 800x700 x860/900	mm 800x700 x860/900	mm 800x700 x860/900	mm 800x700 x860/900
Beckeninnenabmessungen / Pan internal dim. / Dim. interiores de las cubas / Внутр. р-р ванны	mm 550x430	mm 550x430	mm 550x430	mm 550x430	mm 550x430	mm 550x430	mm 550x430	mm 550x430
Fassungsvermögen des Beckens / Pan capacity / Capacidad de la cuba / Вместимость ванны	L. 27	L. 27	L. 27	L. 27	L. 27	L. 27	L. 27	L. 27
Gasleistung / Gas power / Potencia de gas / Потребление газа	-	kW 13	-	kW 13	-	kW 13	-	kW 13
El. Leistung / Electric power / Potencia eléctrica / Потребление эл. энергии	kW 7,05	kW 0,05	kW 7,05	kW 0,05	kW 7,15	kW 0,15	kW 7,15	kW 0,15
Anschlußspannung / Supply voltage / Tensión de alimentación / Значение подключения	3NAC400V 3AC230V*	1NAC230V	3NAC400V 3AC230V*	1NAC230V	3NAC400V 3AC230V*	1NAC230V	3NAC400V 3AC230V*	1NAC230V

ANSCHLUSSPLÄNE / ENSTALLATION DIAGRAMS /
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN / СХЕМЫ
ПОДКЛЮЧЕНИЯ

- Gasgeräte / Gas models / Modelos a gas / Модели, работ. на газе
- Elektrogeräte / Electric models / Modelos eléctricos / Электроприборы
- Wasser / Water / Agua / Вода

*: auf Anfrage - on request - bajo pedido - на заказ



isselbaecher
 FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com