GRUEKEDEL DEA 1085
MED RUSTFRI KOGEKAR OG LÅG



En hurtig og handy måde at få varmet 60-70 l op på.

I forsamlingshusets køkken, hos Slagtermesteren eller alle andre steder, hvor man hurtigt har behov for 60-70 l kogende væske, for ikke at forglemme gruekedlens oprindelige formål at klare storvasken.

Det rustfrie kogekar gør det muligt at anvende gruekedlen til opvarmning og tilberedning af madvarer, ligesom det sikrer en let rengøring.

Den 240 mm store dobbelte støbejerns tallerkenbrænder sikrer Dem en jævn fordeling af varmen til kogekarret, og dermed en bedre udnyttelse af den forbrugte gas.

Tænding af kedlen foretages let med et tryk på den piezo-elektriske tænder. Kedlen er yderligere, som en sikkerhed for Dem, forsynet med termoelektrisk gassikring, således at gastilførslen afbrydes, hvis brænderen af en eller anden grund skulle gå ud.

CE-godkendelsesnr.: 845BT-0014

Tekniske Specifikationer:

Højde:	780 mm
Diameter:	540 mm
Rumindhold:	65-70 l
Kogekar + låg:	18.8 rustfrit stål
Ben + svøb:	Epoxypulver-lakeret zintexplade
Gastilslutning:	30 mbar F gas
Ydelse:	ca. 1430 – 6175 watt/h
Forbrug:	100 – 430 g gas/h
Tænding:	Piezo elektrisk
Sikring:	Termo elektrisk

Produktion:
Chrisko Staal ApS
Langeslund Mark 25
Arentsminde
9460 Brovst