

Elektro Bratplatte - gerillt, Tischgerät, T 600 mm, 3000 W, einphasig

MODELL: FRIE260/30

Außenmaße

B 300 x T 600 x H 280 mm

688,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 300 mm x T 600 mm x H 280 mm
Maße des Kochfeldes	B 296 mm x T 470 mm
Bratplatte Serie	600
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	Min 95°C / Ma x 300°C
Spannung	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
Gewicht	28 Kg
Gesamte elektrische Leistung	3 KW

Leistung Kochzone	1 Kochzone x 3 KW
Anzahl Kochzonen	1 Kochzone
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Ausführung Bratplatte	gerillt
Versorgung Bratplatte	Elektrisch
Grillplatte des Kontaktgrills	1 Grillplatte
Ausführung Bratplatte	Tischgerät
Normative	CE

Beschreibung

Elektro Bratplatte - gerillt, Tischgerät, T 600 mm, 3000 W, einphasig

Die Bratplatte als Tischgerät ist ideal für den Gebrauch in der Gastronomie. Sie eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Gemüse, Fleisch und Fisch.

Sie erzeut im Gegensatz zu herkömmlichen Grillgeräten viel weniger Rauch und ermöglicht ein optimales Braten sowohl mit als auch ohne Öl. Es ist jedoch trotzdem ratsam für eine ausreichende Belüftung im Installations- und Betriebsbereich zu sorgen, beispielsweise durch eine Dunstabzugshaube. Die Geräte können je nach Modell auch auf Unterbauten montiert werden.

Die Bratplatte hat eine **gerillte Platte mit 1 Kochzone.** Um einen einwandfreien Betrieb gewährleisten zu können, muß sie regelmäßig und

gründlich gereinigt werden. Vor der ersten Verwendung empfehlen wir Ihnen, die Grillplattn gründlich zu reinigen und das Gerät 15 Minuten lang im Leerlauf zu lassen.

Die Elektro Bratplatte ist **einfach zu bedienen.** Drehen Sie einfach den Hauptschalter und dann den **Temperaturregler**, der **von der Ausschaltposition auf 300 °C** eingestellt werden kann. Eine **grüne und eine gelbe Kontrollleuchten** zeigen an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird und das die Heizelemente funktionieren.

REINIGUNGSHINWEISE: Das Gerät darf nur gereinigt werden wenn es abgekühlt ist. Um eine Rauchbildung zu vermeiden,entfernen Sie die Speisereste mit einem Schaber oder mit einem feuchten Tuch von der Platte. Verwenden Sie keine rauen Schwämme oder Scheuermittel. Entleeren und reinigen Sie regelmäßig die Fettauffangwanne. Eine häufige und gründliche Reinigung der Platte, des Fettsammelkanales und der Fettauffangwanne gewährleistet einen einwandfreien Betrieb des Gerätes.

FOTO REIN INDIKATIV