

Gas-Bratplatte - glatt/gerillt (B 600 mm x T 570 mm x H 320 mm), Tischgerät

Preis: 561,00 € + IVA



Referenz: FRY60LR

Kategorie: Bratplatten Tischgerät

Beschreibung

Gas-Bratplatte - glatt/gerillt (B 600 mm x T 570 mm x H 320 mm), Tischgerät

Diese Gas-Bratplatte ist ein **Tischgerät** für den professionellen Einsatz in Bars, Restaurants und Hotels.

Sie wird zum Braten mit oder ohne Öl verwendet. Sie ist praktischer als der traditionelle Grill, da sie im Gegensatz zu diesem viel weniger Rauch erzeugt. Es wird trotzdem empfohlen, den Raum in dem das Gerät installiert und betrieben wird, ausreichend zu belüften.

Die Speisen können auf **zwei unabhängige Platten (eine glatt und die andere gerillt)**, die eine sehr hohe Temperatur erreichen, über den Brennern gebraten werden.

Um eine bessere Funktionalität und Leistung zu gewährleisten muss die Platte regelmäßig gereinigt werden.

Sie ist vielseitig und sehr praktisch da sie im Vergleich zu anderen Geräten wie z.B. Gasherden oder Backöfen, sehr einfach handzuhaben und standzuhalten ist.

In der leicht herausnehmbaren und zu reinigenden **Lade auf der Vorderseite** werden die Kochreste gesammelt.

Auf der Vorderseite befindet sich 2 Zündknopf, mit dem Sie die **Temperatur von 0° C bis 300° C** einstellen können.

Die Gas-Bratplatte wurde **für LPG-Gas konzipiert**. Wenn die mitgelieferten Düsen ausgetauscht werden kann sie aber auch mit Methangas betrieben werden.

Standardausstattung:

1 Ölauffangbehälter (125x125 mm),

Düsen,

nicht höhenverstellbare Füße (40 mm)

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 600 mm x T 570 mm x H 320 mm
Nettogewicht	31,0 kg
Spannung	einphasig - 230 V
Außenmaterial	Edelstahl
Maße des Kochfeldes	L 595 mm x P 395 mm
Ausführung Bratplatte	1/2 glatt + 1/2 gerillt
Versorgung Bratplatte	Gas
Gesamte Gasleistung	5,4 Kw
Anzahl Kochzonen	2 Kochzonen
Baumaterial	Edelstahl

Kundenauftrag

Tipologia di Ugello

Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli
forniti in dotazione)

Disponibilità

Disponibile a Magazzino

Erstellt am 19/05/2026