

# Elektro Bratplatte - glatt, pulverbeschichteter Stahl, Tischgerät , 1 Kochzone, 3000 W, einphasig

## MODELL: FRY1L

**Außenmaße**
B 335 x T 570 x H 300 mm

## 315,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

| | |
|---|---|
| **Außenmaße** | B 335 mm x T 570 mm x H 300 mm |
| **Maße des Kochfeldes** | 325 mm x 480 mm |
| **Leistung** | 3 KW |
| **Nettogewicht** | 22 Kg |
| **Betriebstemperatur** | 50° C/ 300° C |
| **Spannung** | 230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz |

| | |
|---|---|
| **Disponibilità** | Disponibile a Magazzino |
| **Standardausstattung** | 1 Schaber |
| **Ausführung Bratplatte** | glatt |
| **Versorgung Bratplatte** | Elektrisch |
| **Normative** | CE |

## Beschreibung

**Elektro Bratplatte - glatt, pulverbeschichteter Stahl, Tischgerät , 1 Kochzone, 3000 W, einphasig**

Die Bratplatte als **Tischgerät** ist ideal für den Gebrauch in der Gastronomie.

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.

Auf der **glatten Edelstahlplatte aus pulverbeschichteten Stahl**, die sich über den Brennern befindet, können die Speisen bei hoher Temperatur zubereitet werden. Die Platte muss regelmäßig gereinigt werden, um eine bessere Funktionalität und Leistung zu gewährleisten.

Die einfache Bedienung und Wartung im Vergleich zu anderen Geräten wie Gasherden oder Backöfen macht dieses Gerät vielseitig und praktisch für den Gebrauch in der Großküche. Schalten Sie vor der Reinigung des Geräts die Stromzufuhr ab und vergewissern Sie sich, dass es **vollständig abgekühlt** ist.
Reinigen Sie das Kochfeld mit einem sanften Geschirrspülmittel, spülen Sie es ab und trocknen Sie es, entfernen Sie die den Behälter mit den

Speiseresten, waschen Sie ihn und trocknen Sie sie ihn gründlich, bevor Sie alles wieder zusammensetzen. Reinigen Sie die Arbeitsplatte, die umliegenden Bereiche und die Außenflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.

**Die vordere Schublade fängt Speisereste auf und kann leicht herausgenommen und gereinigt werden.**

**Auf der Vorderseite befindet sich ein Zündschalter, mit dem Sie die Temperatur von 50°C bis 300°C einstellen können.**

**Das Gerät ist aus robusten Edelstahl und die Kochfläche besteht aus pulverbeschichteten Stahl.**

Standardausstattung:
1 Schaber

**FOTO REIN INDIKATIV**