

Elektro Bratplatte - glatt/gerillt, Tischgerät , 2 Kochzonen aus pulverbeschichteten Stahl, 6000 W, dreiphasig

MODELL: FRY2LR

Außenmaße

B 665 x T 570 x H 300 mm

553,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Außenmaße	B 665 mm x T 570 mm x H 300 mm
Maße des Kochfeldes	650 mm x 480 mm
Leistung	6 KW
Nettogewicht	40 KG
Betriebstemperatur	50° C/ 300° C

Spannung	400 V/ 3N / 50 - 60 Hz
Standardausstattung	2 Schaber
Ausführung Bratplatte	1/2 glatt + 1/2 gerillt
Versorgung Bratplatte	Elektrisch
Normative	CE

Beschreibung

Elektro Bratplatte - glatt/gerillt, Tischgerät , 2 Kochzonen aus pulverbeschichteten Stahl, 6000 W, dreiphasig

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

Sie erzeugt 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/gerillten Bratplatte** 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 Küche. 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 befinden sich die Zündschalter, mit denen Sie die Temperatur von 50°C bis 300°C einstellen können. Die 2 Kochzonen können unabhängig voneinander verwendet werden.

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

Standardausstattung:
2 Schaber

FOTO REIN INDIKATIV