

**Gas Bratplatte - Glatt, verchromt (B 300 x T 600 x 280 mm), 1
Kochzonen, Tischgerät, 5200 W**

Preis: 841,00 € + IVA



Referenz: FRY-CR60/30

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Fry Top

Beschreibung

Gas Bratplatte - Glatt, verchromt (B 300 x T 600 x 280 mm), 1 Kochzonen, Tischgerät, 5200 W

Die Gas Bratplatte ist **praktisch, platzsparend und ideal für den modernen Gastronomiebetrieb.**

Er eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Steaks, Burger, Fisch und Gemüse.

Die robuste Bratplatte ist aus AISI 304 Edelstahl und hat eine glatte Platte mit 1 Kochzone.

Das Gerät ist mit **Sicherheitsthermoelement, Pilotbrenner und piezoelektrische Zündung** ausgestattet.

Sie ist sehr **einfach zu bedienen**. Drehen Sie den Drehknopf von der Zündposition aus gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Flammenstärke. Sie können zwischen Maximalflamme und Minimalflamme wählen. Die verchromte Bratplatte ist außerdem mit einem Thermostatventil ausgestattet, das die Temperatur begrenzt, so dass sich dieses Gerät gut zum Garen delikater Speisen eignet.

Es wird empfohlen, die Fritteuse immer unter eine Dunstabzugshaube zu stellen, die den Kochdunst absaugt.

REINIGUNGSHINWEISE: Entfernen Sie Speisereste mit einem Schaber oder mit einem feuchten Tuch von der Platte, um eine Rauchbildung beim Kochen zu vermeiden. Verwenden Sie keine rauen Schwämme oder Scheuermittel. Entleeren und reinigen Sie regelmäßig die Fettauffangwanne.

FOTO REIN INDKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 300 mm x T 600 mm x H 280 mm
Betriebstemperatur	Min 95°C / Max 300°C
Gewicht	29 Kg
Methanverbrauch m³/h	0,550 m ³ /h
LPG Flüssiggasverbrauch kg/h	0,404 Kg/h
Ausführung Bratplatte	glatt
Versorgung Bratplatte	Gas
Grillplatte des Kontaktgrills	1 Grillplatte
Gesamte Gasleistung	5,2 KW
Leistung Kochzone	1 Kochzone x 5,2 KW
Anzahl Kochzonen	1 Kochzone
Bratplatte Serie	600
Ausführung Bratplatte	Tischgerät
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

