

Elektro Bratplatte - glatt, verchromt, Tischgerät, 1 Kochzone, T 600 mm, 3000 W, dreiphasig

MODELL: FRI-CR60/30

Außenmaße
B 300 x T 600 x H 280 mm

733,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

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
Spessore piastra cottura	10 mm
Spannung	dreiphasig - 400 V
Betriebstemperatur	Min 95°C / Ma x 300°C
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Gewicht	29 Kg
Gesamte elektrische Leistung	3 kW

Leistung Kochzone	1 Kochzone x 3 KW
Anzahl Kochzonen	1 Kochzone
Cavo di alimentazione	Cavo monofase 5 poli(3P+N+T)
Stromkabel	NICHT inbegriffen
Ausführung Bratplatte	glatt
Versorgung Bratplatte	Elektrisch
Grillplatte des Kontaktgrills	1 Grillplatte
Ausführung Bratplatte	Tischgerät
Normative	CE

Beschreibung

Elektro Bratplatte - glatt, verchromt, Tischgerät, 1 Kochzone, T 600 mm, 3000 W, dreiphasig

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 **glatte verchromte 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. Die verchromte Bratplatte ist mit einem Thermostatventil ausgestattet, das die Temperatur auf maximal 350° C hält. Dieses Gerät eignet sich für die Zubereitung von delikaten Speisen.

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