

**Elektro Bratplatte - glatt, verchromt, Tischgerät, 2
Kochzonen, T 600 mm, 6000 W, dreiphasig**

Preis: 1.030,00 € + IVA



Referenz: FRI-CR60/60

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Fry Top

Beschreibung

Elektro Bratplatte - glatt, verchromt, Tischgerät, 2 Kochzonen, T 600 mm, 6000 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 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. 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 Grillplatte 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 dass 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 Fettsammelkanals und der Fettauffangwanne gewährleistet einen einwandfreien Betrieb des Gerätes.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

| Merkmal | Wert |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| Außenmaße | B 600 mm x T 600 mm x H 280 mm |
| Spannung | dreiphasig - 400 V |
| Betriebstemperatur | Min 95°C / Max 300°C |
| Spannung | 400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz |
| Ausführung Bratplatte | glatt |
| Versorgung Bratplatte | Elektrisch |
| Grillplatte des Kontaktgrills | 1 Grillplatte |
| Gesamte elektrische Leistung | 6 KW |

Kundenauftrag

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Leistung Kochzone | 2 Kochzonen x 3 KW |
| Anzahl Kochzonen | 2 Kochzonen |
| Bratplatte Serie | 600 |
| Ausführung Bratplatte | Tischgerät |
| Spessore piastra cottura | 10 mm |

Erstellt am 04/06/2026