



**Gas Bratplatte - glatt, verchromt (B 700 x T 700 x 850 mm), offener Unterbau, 2 Kochzonen, 11400 W**

**MODELL: FRY-CR70/70**

**Außenmaße**

B 700 x T 700 x H 850 mm

**1.684,00 € + IVA**



 **Prodotto in 15/20 gg**

<b>Außenmaße</b>	B 700 mm x T 700 mm x H 850 mm
<b>Bratplatte Serie</b>	700
<b>Spessore piastra cottura</b>	10 mm
<b>Betriebstemperatur</b>	Min 95°C / Ma x 300°C
<b>Gewicht</b>	96 Kg
<b>Temperatur</b>	Da 100°C a 280°C
<b>Methanverbrauch m³/h</b>	1,206 m3/h
<b>LPG Flüssiggasverbrauch kg/h</b>	0,886 Kg/h

<b>Gesamte Gasleistung</b>	11,4 KW
<b>Leistung Kochzone</b>	2 Kochzonen x 5,7 KW
<b>Anzahl Kochzonen</b>	2 Kochzonen
<b>Ausführung Bratplatte</b>	glatt
<b>Versorgung Bratplatte</b>	Gas
<b>Grillplatte des Kontaktgrills</b>	1 Grillplatte
<b>Ausführung Bratplatte</b>	Standgerät
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

**Beschreibung**

**Gas Bratplatte - glatt, verchromt (B 700 x T 700 x 850 mm), offener Unterbau, 2 Kochzonen, 11400 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 verchromte glatte Platte mit 2 unabhängigen Kochzonen.**

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

Sie ist sehr **einfach zu bedienen**. Sie können zwischen Maximalflamme und Minimalflamme wählen. Die verchromte Bratplatte ist außerdem mit einem Thermostatventil ausgestattet, das die Temperatur begrenzt.

Die Bratplatte ist auf einen praktischen, offenen Unterbau montiert und für ein sicheres Arbeiten an drei Seiten mit einem Spritzschutz versehen.

Regulierbarer Temperaturbereich: 100°C a 280°C

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**