

Gas Bratplatte 1/2 glatt - 1/2 gerillt, verchromt (B 700 x T 700 x 850 mm), offener Unterbau, 2 Kochzonen, 11400 W

MODELL: FRYG-CR70/70

Außenmaße

B 700 x T 700 x H 850 mm

1.710,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Außenmaße	B 700 mm x T 700 mm x H 850 mm
Bratplatte Serie	700
Betriebstemperatur	Min 95°C / Ma x 300°C
Gewicht	93 Kg
Methanverbrauch m³/h	1,206 m3/h
LPG Flüssiggasverbrauch kg/h	0,886 Kg/h
Gesamte Gasleistung	11,4 KW
Leistung Kochzone	2 Kochzonen x 5,7 KW

Anzahl Kochzonen	2 Kochzonen
Ausführung Bratplatte	Piastra 2/3 liscia + piastra 1/3 rigata
Versorgung Bratplatte	Gas
Grillplatte des Kontaktgrills	1 Grillplatte
Ausführung Bratplatte	Standgerät
Normative	CE
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Beschreibung

Gas Bratplatte 1/2 glatt - 1/2 gerillt, 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 Gastromoniebetrieb.**

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 Platte mit 2 unabhängigen Kochzonen. Die Hälfte der Platte ist gerillt und die andere Hälfte ist glatt.

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

Sie ist sehr einfach zu bedienen. Um sie einzuschalten, müssen Sie den Schalter drücken und ihn gleichzeitig, bis zur Position "Zündung", gegen den Uhrzeigersinn drehen. Danach müssen Sie gleichzeitig den Schalter und den Piezo-Knopf drücken um den Zündbrenner zu zünden. 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.

Die Bratplatte ist auf eine 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