

**Elektro Bratplatte - glatt, verchromt, offener Unterbau, 2  
Kochzonen, T 700 mm, 9000 W, dreiphasig**

**Preis: 1.635,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** FRI-CR70/70

**Hersteller:** Gastrodomus

Kategorie: Fry Top

## Beschreibung

### Elektro Bratplatte - glatt, verchromt, offener Unterbau, 2 Kochzonen, T 700 mm, 9000 W, dreiphasig

Die Bratplatte mit offenem Unterbau 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 Bratplatte hat eine **glatte verchromte Platte mit 2 Kochzonen**. Um einen einwandfreien Betrieb gewährleisten zu können, muß sie regelmäßig und gründlich gereinigt werden. **Jede Kochzone ist mit drei gepanzerten Heizelementen ausgestattet.**

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.

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.

Die Bratplatte ist auf einem offenen Unterbau montiert.

### FOTO REIN INDIKATIV

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 700 mm x T 700 mm x H 850 mm
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V
<b>Betriebstemperatur</b>	Min 95°C / Max 300°C
<b>Spannung</b>	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<b>Gewicht</b>	97 Kg
<b>Ausführung Bratplatte</b>	glatt

## Kundenauftrag

<b>Versorgung Bratplatte</b>	Elektrisch
<b>Grillplatte des Kontaktgrills</b>	1 Grillplatte
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	9 KW
<b>Anzahl Kochzonen</b>	2 Kochzonen
<b>Bratplatte Serie</b>	700
<b>Ausführung Bratplatte</b>	Standgerät
<b>Spessore piastra cottura</b>	10 mm

Erstellt am 22/04/2026