



Elektro Grillplatte, glatt "verchromt" -Top- E60/PLCD3T-N

Beschreibungen

mm (B x T x H)	300 x 600 x 280/400
kW	3
Spannung	230/1N 50-60Hz
Bruttogewicht (kg)	29 kg
Volumen (m ³)	0.13 m ³

Seitenkatalog : 12-SILV

Details zum Produkt

- Nutzbare Abmessungen der Kochfläche 295x470 mm, 14 dm².
- Ausführung mit Hartchromplatte "50 µm" (Zertifiziert für Lebensmittel gemäß der EU-Verordnung CE n.1935/2004).
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Nivellierfüsse.
- Gusseiserne Heizplatte mit hoher Wärmeleitfähigkeit, ausgestattet mit einem geschweißten Umfangsrand, der eine perfekte Abdichtung garantiert. An der Vorderseite des Gerätes befindet sich eine Schublade zum Auffangen der Kochsäfte.
- Die elektrische Beheizung erfolgt über Edelstahl-Heizelemente, die unter der Platte selbst angebracht sind. Temperaturregelung von 120°C bis 320°C, durch Thermostat.
- Das Gerät ist in Übereinstimmung mit allen geltenden CE-Richtlinien gebaut.

The +

ADVANTAGE :

Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick) garantiert Ihnen:

- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers

PLUS:

PRO 600 EVO, die Produktreihe, die alle in Einklang bringt... Elegante Ästhetik, entwickelt, um den neuen Anforderungen der Schnellrestaurants gerecht zu werden, perfekte Kombination aus Zuverlässigkeit, Produktivität und geringem Platzbedarf mit ihren Modulen von 300, 600 und 900 mm. Diese Baureihe, die oft an den Rand gedrängt wird und normalerweise "häuslich" konzipiert ist, verdient es, dass man sich für sie interessiert. Die PRO 600 EVO verfügt über alle Ausstattungsmerkmale einer echten Profiküche. Sie bietet Herde mit 4 oder 5 Brennern mit "Gastronorm"-Umluftofen, "Chrômée"-Kochplatten mit großer Kochfläche, leistungsstarke Fritteusen mit großer Kapazität, Lavasteingrills, Glaskeramikkochfelder, Nudelkocher, ... Eine komplette Produktreihe, die sich durch große Modularität auszeichnet.