

Stand 700

Bratplatte 800, hartverchromt, glatt

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 227402



Ausführung:

Elektro-Bratplatte 800, hartverchromt, glatt
Standgerät mit 20 mm vertieft eingeschweißter Bratfläche

Ausführung:

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit flächenbündigem Verbindungszugsystem Haarfuge. Unterbau 3-seitig geschlossen vorn offen. Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Die Bratfläche ist aus Spezialstahl, die Ecken gerundet, R12, die Oberfläche hartverchromt für eine gute Antihafwirkung und Bratergebnisse. Vorn mit Ablaufschacht (125x35 mm) in eine herausnehmbare Fettschublade. Der Rahmen ist von oben fugenlos an die Platte angeschweißt (Hygiene!), dadurch ist kein Fetteintritt nach unten möglich.

In Alu-Blöcke eingelassen Kontaktheizkörper sorgen für hohe Wärmespeicherkapazität und sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Die einfache Bedienung erfolgt durch eine stufenlose Temperaturregelung über Thermostat mit Betriebs- und Heizanzeige. Die Bratplatte hat zwei getrennt regelbare Heizzonen

Im Lieferumfang sind enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade, Wendespachtel, Edelstahlreinigungsschwamm und Zuleitung.

Optional:

- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- Teflonstopfen
- Doppel-Türe für Unterbau

Technische Daten

Breite:	800 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe:	850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm)
Bratfläche:	720 x 520 mm
Temperaturbereich:	50° - 250°C
Anschlusswert:	400 V / 10,5 kW

Alublock- Speichertechnik

- Hervorragender Temperaturspeicher
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Energieabgabe



01/23 Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15
www.locher.info | office@locher.info