Stand 850 Bratplatte 800

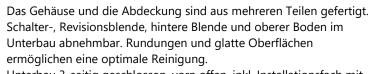
Bratfläche hartverchromt, glatt

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH Typ: 228402

Ausführung:

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

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301



Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen, inkl. Installationsfach mit abnehmbarer Revisionsblende rechts. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit patentiertem, flächenbündigem Verbindungszugsystem mit Haarfuge. Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Die Bratfläche ist aus Spezialstahl die Ecken gerundet, R12, die Oberfläche hartverchromt für eine gute Antihaftwirkung 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: 850 mm

Höhe: 850/900 mm (Korpushöhe 700 mm)

Bratfläche: 720 x 670 mm Temperaturbereich: 50° - 250°C Anschlusswert: 400 V / 14,0 kW

Alublock- Speichertechnik

- Hervorragender Temperaturspeicher
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Energieabgabe



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

