

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 70	MAMCOOOI680	FT74ERCG	Griddleplatten

PRODUKT

Elektro-Grillplatte, gerillt, hartverchromt, Unterbau offen



TECHNISCHE DATEN

BREITE (mm):	400
TIEFE (mm):	750
HÖHE (mm):	900
GEWICHT (Kg):	65
VOLUMEN (m ³):	0.4
GESAMT-WATT (kW):	5.4
NETZSPANNUNG (V):	VAC400-3N
INNENMAßE UNTERBAU (mm):	360x400(h)x700 mm
ANZAHL KOCHZONEN:	1
MAßE KOCHZONEN (mm):	335x530 mm
DETAILS ZUR KOCHZONE:	1x 5,4 kW
PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:	Gerillt hartverchromt Platte
IP SCHUTZGRAD:	IPX5
BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	0-280 °C

BESCHREIBUNG

Elektro-Griddleplatte, Standgerät, auf offenem Unterbau, aus Edelstahl AISI 304. Tiefgezogene Deckplatte 20/10 mit vorderer Überlaufschutzkante, ausgelegt für stinseitigen Verbund inklusive hermetischer Dichtung. Mit Vorrüstung für Montage der Wasserhahnsäule (Zubehör). Garfläche mit geneigter, verchromter, gerillter, hochglanzpolierter Platte. Reinigungsfreundliche Grill- und Bratplatte, 40 mm in die Deckplatte abgesenkt und nahtlos eingeschweißt. Garfläche mit 65 mm großer Kaltzone an der Plattenvorderseite. Runde Fettablauföffnung Ø 40 mm. GN-Fettauffangbehälter im unteren Schrank für praktisches und zusätzliches Sammeln austretender Flüssigkeit. Beheizung durch gepanzerte Heizelemente aus Incoloy. Knebel zur Steuerung der Heizfunktion, dessen Geometrie vor eindringendem Wasser schützt, ausgestattet mit integrierten Kontrolllampen für die unmittelbare Anzeige der Aufheizung und des korrekten Gerätebetriebs. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 110 und 280 °C. Sicherheitsthermostat, der bei Ausfall des Betriebsthermostats anspricht. Garfläche 335x530 mm. Inkl. Schaber für glatte Platte. Konformität gem. VO (EG) Nr. 1935/2004 (Materialien und Gegenstände in Berührung mit Lebensmitteln) und DM and 21/03/1973. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.



