MARENO
kitchen solutions since 1922

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
M1 - 70	**MAMC0006670**	**FT76EMCSG**	**Griddleplatten**

PRODUKT

Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen

MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen.

MARENO
kitchen solutions since 1922

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
M1 - 70	**MAMC0006670**	**FT76EMCSG**	**Griddleplatten**

PRODUKT

Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen

TECHNISCHE DATEN

BREITE (mm):	**600**
TIEFE (mm):	**750**
HÖHE (mm):	**900**
GEWICHT (Kg):	**85**
VOLUMEN (m^3):	**0.7**
GESAMT-WATT (kW):	**7.5**
NETZSPANNUNG (V):	**VAC400-3N**
INNENMAßE UNTERBAU (mm):	**560x400(h)x700 mm**
ANZAHL KOCHZONEN:	**1**
MAßE KOCHZONEN (mm):	**535x530 mm**
DETAILS ZUR KOCHZONE:	**1x 7,5 kW**
PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:	**2/3 Glatt 1/3 Gerillt hartverchromt matt Platte**
IP SCHUTZGRAD:	**IPX5**
BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	**0-280 °C**

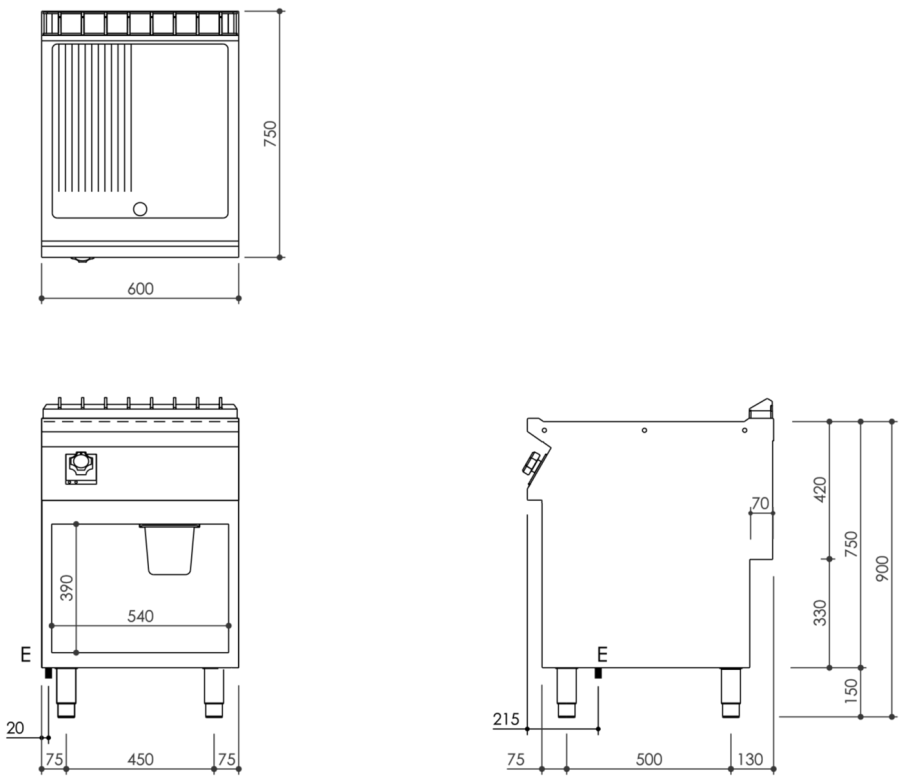
BESCHREIBUNG

Elektro-Griddleplatte, Standgerät, auf offenem Unterbau, aus Edelstahl AISI 304. Tiefgezogene Deckplatte 20/10 mit vorderer Überlaufschutzkante, ausgelegt für stirnseitigen Verbund inklusive hermetischer Dichtung. Mit Vorrüstung für Montage der Wasserhahnsäule (Zubehör). Garfläche mit geneigter, verchromter, gebürsteter, ultra-resistenter und leicht zu reinigender ChromePlus Platte, 1/3 gerillt, 2/3 glatt. 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 535x530 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.

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 70	**MAMC0006670**	**FT76EMCSG**	**Griddleplatten**

PRODUKT

Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen



INSTALLATIONSANGABEN

(E) Elektroanschluss:	VAC400-3N 50/60 Hz