



SERIE ARTIKELNUMMER MODELL FUNKTION  
**MI - 70 MAMCOOO2000 FT78ELT# Griddleplatten aus Stahl**

PRODUKT  
**Elektro-Grillplatte, glatt, Oberteil**



**TECHNISCHE DATEN**

BREITE (mm):	<b>800</b>
TIEFE (mm):	<b>750</b>
HÖHE (mm):	<b>250</b>
GEWICHT (Kg):	<b>93</b>
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	<b>0.4</b>
GESAMT-WATT (kW):	<b>10.8</b>
NETZSPANNUNG (V):	<b>VAC400-3N</b>
ANZAHL KOCHZONEN:	<b>2</b>
MAßE KOCHZONEN (mm):	<b>735x530 mm</b>
DETAILS ZUR KOCHZONE:	<b>2x 5,4 kW</b>
PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:	<b>Glatt Platte aus Stahl</b>
IP SCHUTZGRAD:	<b>IPX5</b>
BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	<b>0-280 °C</b>

**BESCHREIBUNG**

Elektro-Griddleplatte, Tischgerät, 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 glatter 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. Fettauffangschale, Inhalt 1,5 l. 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 735x530 mm. Inkl. Schaber für glatte/gerillte Platte. Schutzart IPX5. Inkl. Schaber für glatte Platte. Schutzart IPX5 (Strahlwasser).



