

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	MAMCOOO6720	FT96EMCST	Griddleplatten

PRODUKT

**Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil**



SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 90	MAMCOOO6720	FT96EMCST	Griddleplatten

PRODUKT

**Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil**



**TECHNISCHE DATEN**

BREITE (mm):	600
TIEFE (mm):	920
HÖHE (mm):	250
GEWICHT (Kg):	85
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	0.25
GESAMT-WATT (kW):	10.5
NETZSPANNUNG (V):	VAC400-3N
ANZAHL KOCHZONEN:	1
MAßE KOCHZONEN (mm):	535x700mm
DETAILS ZUR KOCHZONE:	1x 10.50
PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:	2/3 Glatt 1/3 Gerillt hartverchromt matt Platte
IP SCHUTZGRAD:	IPX5
BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	110-280

**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, 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. 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 535x700 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).



