316511

Auftisch-elektro-Grillplatte 1/3 gerillt, verchromt gebürstet mit EVENHEAT-Technologie



- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 von 2mm Stärke mit Scotch Brite-Finish und internem Verbindungssystem.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304.
- Apparecchiatura destinata alla cottura diretta di cibo, non consentito l'uso per riscaldamento pentole o padelle.
- Grazie a elementi sottili flessibili, il calore viene distribuito con una precisione millimetrica esattamente dove necessario.
- La tecnologia EVENHEAT, in fase di brevetto, garantisce una temperatura omogenea e reale su tutta la piastra, eliminando punti freddi o surriscaldati.
- Termostato di lavoro con interruttore e con regolazione della temperatura da 70°C a 300°C.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
- Cassetto raccolta grassi e liquidi removibile con foro troppopieno.
- Dotato di termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.
- Piastra di cottura dello spessore di 15 mm e inclinata per favorire il drenaggio di grassi e liquidi.
- In dotazione: splashback rimovibile, tappo e raschietto.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.
- Geräte, die zum direkten Garen von Speisen bestimmt sind, sowie die Verwendung zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen sind nicht gestattet.
- Die Wärme wird millimetergenau dorthin geleitet, wo sie gebraucht wird.
- Die zum Patent angemeldete EVENHEAT-Technologie sorgt für eine gleichmäßige Temperatur über die gesamte Platte, ohne heiße oder kalte Stellen.
- Die große, tiefgezogene Kochfläche mit abgerundeten Ecken ist hermetisch mit der tiefgezogenen Arbeitsfläche verschweißt, so dass eine einwandfreie Hygiene und einfache Reinigung garantiert sind.
- Die Erwärmung erfolgt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl.
- Thermostat mit Temperaturbereich von 70°C bis 300°C.
- Ausgestattet mit Sicherheitsthermostat, das bei Fehlfunktionen anspricht.
- Die 15 mm starke Bratplatte ist geneigt, so dass Fett und Flüssigkeiten besser ablaufen können.
- Herausnehmbarer Fett- und Flüssigkeitsauffangbehälter mit Überlaufloch.
- Einschließlich abnehmbarem Spritzschutz, Stöpsel und Schaber.
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse.

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.
tecnoinox.it

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	12 kW	STROMLEISTUNG	12 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
TEMPERATURBEREICH	70÷300 °C	KOCHFLÄCHE	74,9X69,8 cm
PLATTENTYP	VERCHROMT GEBÜRSTET - 1/3 GERILLT UND 2/3 GLATT	KOCHZONEN	n° 2
FUSSHÖHE	15 mm	FUSSEINSTELLUNG	15/25 mm
IPX-KLASSE	4	BREITE	80 cm
TIEFE	90 cm	HÖHE	28 cm
BREITE DER VERPACKUNG	86,0 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	101 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	58 cm	NETTO-GEWICHT	106 kg
BRUTTO-GEWICHT	116 kg	VOLUMEN	0,5100 m³

ZUBEHÖR

120595	REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE
120597	REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STÜCKE)
120598	SCHABER - ERSATZKIT FÜR GERILLTE GRILLPLATTE (10 STÜCK)
319055	SEITLICHER THERMOSCHUTZ FÜR GRILLPLATTEN
399573	1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLATTEN L=90CM

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.

INSTALLATIONSSCHEMEN

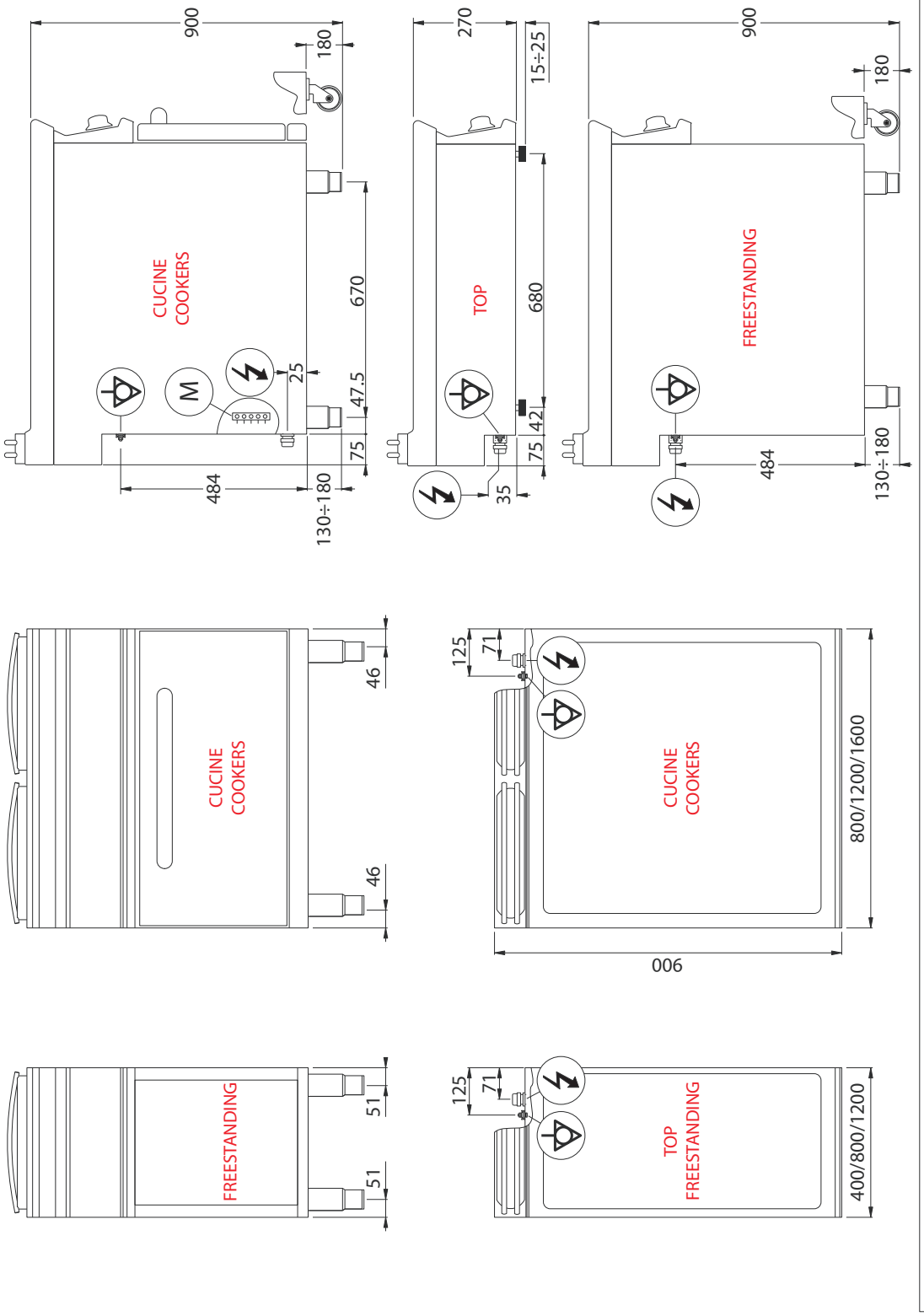

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.561.00

TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.
tecnoinox.it