316516

Elektro-Grillplatte, freistehend, glatt, verchromt gebürstet mit offenem Unterbau 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	18 kW	STROMLEISTUNG	18 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
TEMPERATURBEREICH	70÷300 °C	ABMESSUNGEN DES FACHS	113X76,1X39,5 cm
KOCHFLÄCHE	113X69 cm	PLATTENTYP	VERCHROMT GEBÜRSTET - GLATT
KOCHZONEN	n° 3	FUSSHÖHE	133 mm
FUSSEINSTELLUNG	133/195 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	120 cm	TIEFE	90 cm
HÖHE	90 cm	BREITE DER VERPACKUNG	126 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	100,0 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	116 cm
NETTO-GEWICHT	196 kg	BRUTTO-GEWICHT	211 kg
VOLUMEN	1,46 m³		

ZUBEHÖR

120595	REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE
120597	REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STÜCKE)
319002	TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319009	HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM
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

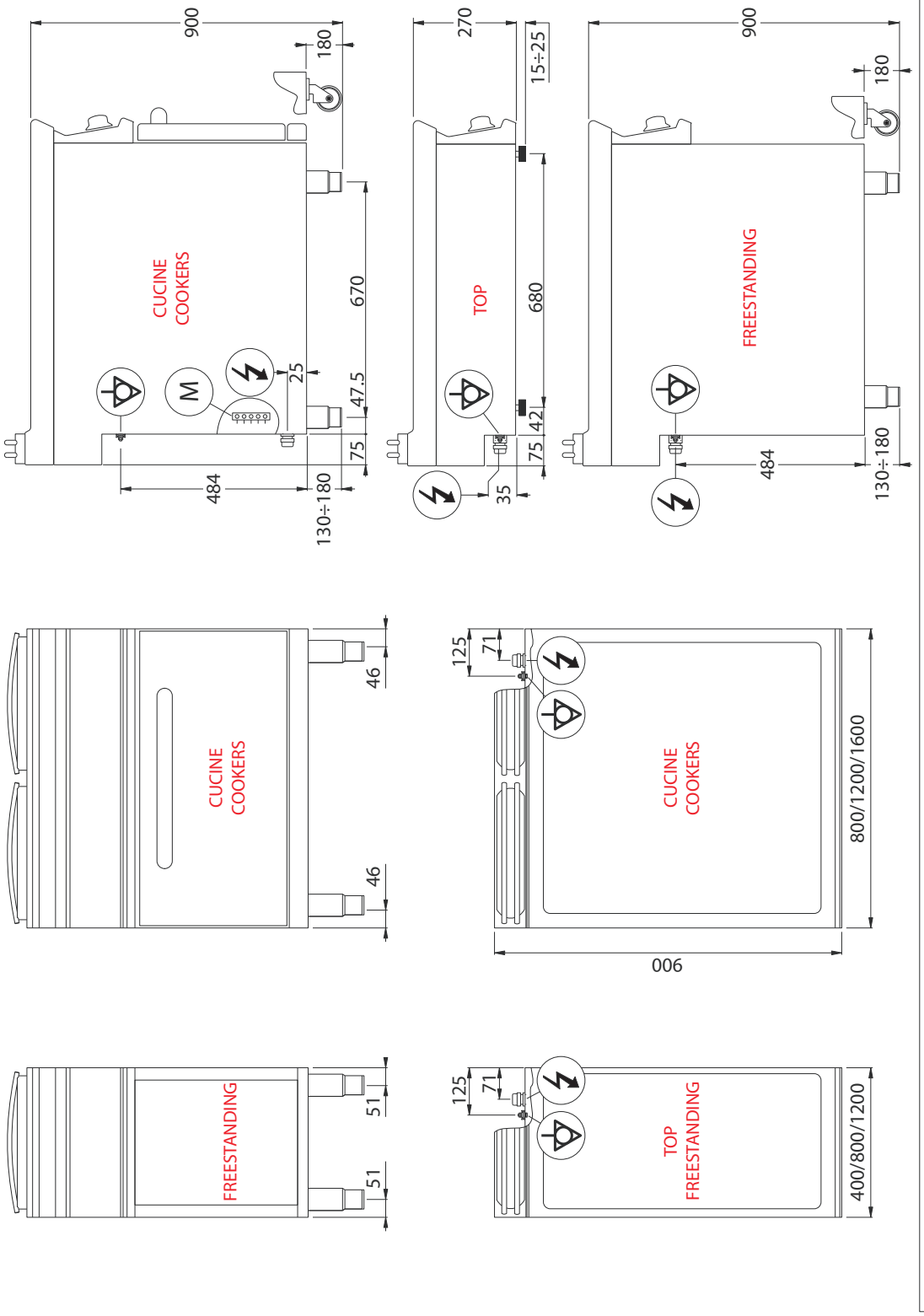

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.561.00

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