

### Grill à steak électrique double table 65x48

Modell

SAP -Code

00006942



- Top -Typ: glatt
- Griddle -Abmessungen [mm x mm]: 650 x 480 + 320 x 380 + 320 x 380
- Bratpflegemittel [MM]: 10.00
- Arbeitsplatzmaterial: AISI 304
- Behälter für flüssiges Fett: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Heizzone auf der unteren Platte und für die oberen Platten
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
- Oberflächenfinish: polierter Chrom 0,03 mm

<b>SAP -Code</b>	00006942	<b>Power Electric [KW]</b>	12.000
<b>Netzbreite [MM]</b>	658	<b>Wird geladen</b>	2x 230 V / 1N - 50 Hz + 400 V / 3N - 50 Hz
<b>Nettentiefe [MM]</b>	654	<b>Griddle -Abmessungen [mm x mm]</b>	650 x 480 + 320 x 380 + 320 x 380
<b>Nettohöhe [MM]</b>	406	<b>Top -Typ</b>	glatt
<b>Nettogewicht / kg]</b>	60.00		

### Grill à steak électrique double table 65x48

Modell

SAP -Code

00006942

1

#### **Nationärin**

Nur Edelstahl, der für Lebensmittelkontakt verwendet wird

- Absolut Edelstahl und nichtmagnetisches Design widerstehen noch schwächere Säuren, die die Hygienestandards (HACCP) leichter zu füllen; Einfache Wartung und Reinigung

2

#### **Chrom 0,03 mm**

Nicht -Schicht -Gerichte beim Braten, das Brett leichter zu reinigen

- Schnellere und einfachere Arbeit, um eine höhere Lebensmittelqualität zu betreiben

3

#### **Separate Kontrolle für die obere und untere Erhitze**

Kann ich beide Bereiche unabhängig voneinander kontrollieren?

- Bessere Einstellbarkeit und Sparen von El. Energie gleichmäßiger Kochen Ich kann mehr Mahlzeiten und schneller auf einem Gerät zubereiten

4

#### **Oberer Kontaktbereich mit Teflon -Leinwand**

Nicht zurückgezogene Walzen  
Uniformes Erwärmen der Brötchen

- schneller und einfachere Arbeit für den Service
- schnellere Vorbereitung
- Aufrechterhaltung der Form der Nahrung
- schneller geschlossene Oberfläche von Lebensmitteln von beiden Seiten von mehr saftigerem Fleisch

### Grill à steak électrique double table 65x48

Modell

SAP -Code

00006942

**1. SAP -Code:**

00006942

**2. Netzbreite [MM]:**

658

**3. Nettentiefe [MM]:**

654

**4. Nettohöhe [MM]:**

406

**5. Nettogewicht / kg:**

60.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

725

**7. Grobtiefe [MM]:**

710

**8. Bruttohöhe [MM]:**

540

**9. Bruttogewicht [kg]:**

65.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

Tischgerät

**12. Power Electric [KW]:**

12.000

**13. Wird geladen:**

2x 230 V / 1N - 50 Hz + 400 V / 3N - 50 Hz

**14. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**15. Material:**

AISI 430

**16. Indikatoren:**

Betrieb und Heizen

**17. Arbeitsplatzmaterial:**

AISI 304

**18. Oberflächenfinish:**

polierter Chrom 0,03 mm

**19. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

300

**20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**21. Griddle -Abmessungen [mm x mm]:**

650 x 480 + 320 x 380 + 320 x 380

**22. Bratpflegemittel [MM]:**

10.00

**23. Behälter für flüssiges Fett:**

Ja

**24. Unabhängige Heizzonen:**

Eigenständige Bedienung für jede Heizzone auf der unteren Platte und für die oberen Platten

**25. Gleichmäßige Erwärmung:**

Ja

**26. Top -Typ:**

glatt

## Grill à steak électrique double table 65x48

Modell

SAP -Code

00006942

### 27. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

10

– Výkon (kW): 5,7-6,6 (230 V); 9,8-11 (400 V)