

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Steakgrill elektrisch doppelt 65x48 Tisch DURABLE CHROM

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00021114
---------------	------------------	----------



- Griddle -Abmessungen [mm x mm]: 650 x 480 + 320 x 380
- Bratpflegemittel [MM]: 10.00
- 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: Durable Chrom

<b>SAP -Code</b>	00021114	<b>Nettogewicht / kg]</b>	60.00
<b>Netzbreite [MM]</b>	710	<b>Power Electric [KW]</b>	9.000
<b>Nettentiefe [MM]</b>	725	<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz + 400 V / 3N - 50 Hz
<b>Nettohöhe [MM]</b>	540	<b>Griddle -Abmessungen [mm x mm]</b>	650 x 480 + 320 x 380

### Steakgrill elektrisch doppelt 65x48 Tisch DURABLE CHROM

Modell

SAP -Code

00021114

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

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Steakgrill elektrisch doppelt 65x48 Tisch DURABLE CHROM

Modell

SAP -Code

00021114

### 1. SAP -Code:

00021114

### 2. Netzbreite [MM]:

710

### 3. Nettentiefe [MM]:

725

### 4. Nettohöhe [MM]:

540

### 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]:

9.000

### 13. Wird geladen:

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. Oberflächenfinish:

Durable Chrom

### 18. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

### 19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

### 20. Griddle -Abmessungen [mm x mm]:

650 x 480 + 320 x 380

### 21. Bratpflegemittel [MM]:

10.00

### 22. Behälter für flüssiges Fett:

Ja

### 23. Unabhängige Heizzonen:

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

### 24. Gleichmäßige Erwärmung:

Ja

### 25. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>):

4

- Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)