

## ELEKTRO-GRILL



Grill mit Ummantelung aus CNS nach DIN 1.4301. Stärke des Oberteils 2 mm. Grill mit Kochrost aus schwarz-emailliertem Gusseisen mit oberer nanotechnologischerer Behandlung um Fettsgleiten zu verbessern, komplett mit Spritzschutzblechen und Schaber. Heizung durch klappbare Heizkörperbatterien. Unterbecken mit Wasserfüllung durch Hahn mit Einstellknopf, Beckenfassungsvermögen 5,2 Lt (Überlauf).



<i>Energieüberwachung</i>	Fernüberwachung der Leistungsspitzen	<i>Gerätausführung</i>	Tischausführung
<i>Stärke des Blattes</i>	2 mm	<i>Versorgung</i>	Electricität

### Funktionelle Merkmale

- Grillrost geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse mit besonderem und gastronomischem Ergebnis gewonnen dank den Kochenwirkungen durch Kontakt und durch Ausstrahlung.
- Die Benutzung des Gerätes mit Wasser unter den Kochenfläche verbessert die Verminderung des Koch-Rauchens und Sammlung der Fette, nützlich auch um der Produkt weicher während des Kochens zu behalten und um die Verhütung von einem überhöhten Schwund.
- Wannenfüllung durch Hahn mit Einstellknopf und direkte Abfluss bei Schließung mit Überlauf kontrolliert.
- n. 1 Koch-Zone Leistung 3,9 kW.
- Nützliche Kochfläche: 35 x 45 cm, 1 Grill.
- Kochen-Grills aus Gusseisen mit Nano-Technologie Oberflächenbehandlung, die das Fett-Rutschen mehr bis zu 8% im Vergleich zu Standard-Behandlungen unterstützt.
- Heizung des Kochgrills durch elektrische Widerstände.
- Kommutabel zu 230V/3 50/60 Hz
- Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen.
- Vorbereites Gerät für Aufstellung auf Unterschrank, auf Arbeitsfläche; durch geeignete Zubehöre in Brückeninstallation, auf Träger.

### Bau-Merkmale

- Arbeitsfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 Stärke 20/10 mit Scotch Brite-Finish.
- Schaltblende aus C.N.S. nach DIN 1.4301, 12/10 mm stark, mit Scotch Brite -Finish. Seitenwände aus C.N.S. nach DIN 1.4301, Rückseite aus Edelstahl.
- Seitenbündige Verbindung der Oberteile sehr steif und sorgfältig um höchste Qualität und Hygiene zu garantieren.
- Optimale Wärmeisolierung an der Vorderseite des Gerätes für einem größeren Bedienungskomfort.
- Fassungsvermögen des Beckens bis Überlauf lt 5,2.
- Becken aus CNS nach DIN 1.4301, Stärke 10/10, mit weit abgerundeten Kanten.
- Verriegelungsstange der Widerständegruppe in vertikaler Position.
- Spritzschutz an drei Seiten aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit konkaver Geometrie zur Aufnahme von Spritzern und Hitze.
- Batterie von von gepanzerten Heizwiderständen aus INCOLOY.
- Einschaltung des Geräts durch EIN/AUS-Schalter und der Temperaturregelung durch Energieregler.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Abgerundeter hinterer Aufkantung am Arbeitsplatte h = 4 cm.
- Rutschfeste Gummifüße h = 2 cm.
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum oder Schaltblende.

### Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Sicherheitsthermostat gegen Funktionieren mit Beckenentleerung.
- Sicherheits-Thermostat für Schutz des Gerätes und elektrischen Teilen.
- Sicherheitsvorrichtung zur Unterbrechung der elektrischen Versorgung bei vertikaler Positionierung der Heizkörper.
- CE-Zustimmungen in Bezug auf alle laufenden Richtlinien und Verordnungen.
- Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Higienedesign
- Das Produkt entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und Ministerialdekret 21/03/1973 (Materialien und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).

- Das Produkt entspricht der EN 1717-Verordnung (Schutz vor Verschmutzung des Trinkwassers und allgemeine Anforderungen an Geräte zur Verhinderung der Verschmutzung durch Rückführung).
- Schutzart IPX4.

---

### Serienausstattung

- Bürste für Reinigung.

---

### Technische Daten

<i>Betriebsspannung</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Elektro-Leistung</i>	3,9 kW
<i>Abmessungen</i>	40x72x25 cm	<i>Verpackung</i>	46x82x65 cm