

ELEKTRO-BRATPLATTE, HARTVERCHROMT GLATT



Bratplatte mit Ummantelung aus CNS nach DIN 1.4301. Stärke des Oberteils 2 mm. Platte aus Stahl nach DIN Fe510D hartverchromt. EVEN-PRO-SYSTEM. Geliefert mit Platte-Pfropfen. Beheizung durch zwei unabhängigen Heizkörperbatterien aus CNS nach DIN 1.4828 unter der Platte, Sicherheitsthermostat. Betriebstemperatur (Min-max): 70-260°C.



Gerätausführung	Tischausführung	Platte	Cr - glatt
Stärke des Blattes	2 mm	Versorgung	Electricität

Funktionelle Merkmale

- Glatte Koch-Platte aus Stahl Fe510D mit Hartchrombehandlung, Stärke 12 mm.
- Platte mit hochglanzpolierter Bearbeitung, versenkt im Oberteil; Umfangschweißen, flüssigkeitsdicht.
- Betriebstemperatur: 70-260°C.
- Abmessungen der Kochplatte (B x T): 730 x 530 mm. Fronterhaltungszone von 50 mm.
- n. 2 unabhängige Koch-Zonen Nennleistung je 5,1 kW
- EVEN-PRO garantiert hohe Gleichförmigkeit des Garens und Temperaturstabilität. Die Kochwiderstände sind in einen 5 mm Aluminium-Diffusor integriert um einen schnellen Anstieg der Temperatur, eine hohe Effizienz der Wärmeübertragung, Temperaturstabilität und Energieeffizienz zu garantieren.
- EASY-WASH: das Programm für Waschen der Platte, die die Kochfläche bei einer Temperatur von 75°C bringt, wirkungsvoll mit wenig Wasser und Reinigungsmittel die relative Waschen durchzuführen.
- Kommutabel zu 230V3 50/60 Hz
- Zwei Batterien von drei + drei gepanzerte Heizwiderständen aus C.N.S. nach DIN 1.4828, jeweils eine halbe Platte erhitzen.
- 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.
- Loch für Fettabfluss Durchmesser 32 mm mit abnehmbarem Verschluss aus lebensmittelechtem, wärmebeständigem Kunststoff.
- Abfluss des Bratfetts durch leichtes Gefälle der Bratplatte in herausziehbarem Schublade Fassungsvermögen 1,5 lt.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Abgerundeter hinterer Aufkantung am Arbeitsplatte h = 4 cm, mit eingebautem Kamin für Wärmeabzug, abnehmbare Schablone aus emailliertem Gusseisen.
- Rutschfeste Gummifüße h = 2 cm.
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum oder Schaltblende.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Sicherheits-Thermostat für Schutz des Gerätes und elektrischen Teilen.
- Sicherheitsthermostat mit maximaler Temperatur.
- 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).
- Schutzart IPX4.

Extraausstattung

- Spritzschutz, Schaber für Reinigung der Platte und Klingen; Rohr für Wasser-Ausladen während der Reinigung der Platte.

Technische Daten



1S0FT4E



Betriebspannung 400V 3N~ / 230V 3~ / 50-60 Hz *Elektro-Leistung* 10,2 kW

Abmessungen 80x72x25 cm *Verpackung* 86x82x65 cm

ELEKTRO-BRATPLATTE, HARTVERCHROMT GLATT
Icon 7000 prof. 700



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

23/02/2021