

08WFT7GV

GAS-GLATTE COMPOUND BRATPLATTE MIT UNTERSCHRANK



EIGENSCHAFTEN DER PRODUKTREIHE

Arbeitsfläche aus CNS nach DIN 1.4301 mit Stärke von 20/10 mm, Tiefe 1100 mm, mit beiden geformten Seiten. Verfügbarkeit von 180 mm Ablagefläche für jedere Benutzerseite. Selbsttragende Konstruktion mit Arbeitsfläche, Seitenwänden und Rückseite aus CNS nach DIN 1.4301. Arbeitsfläche, Seitenwände, Rückseite, Sichtflächen und Blenden feingeschliffen mit Scotchbrite-Finish. Seitenbündige Verbindung der Geräte-Oberteile und Sicherheitsbefestigung der Teile untereinander. Wahl zwischen 2 verschiedenen Konfigurationen: Aufstellung auf Füßen (auf Wunsch), auf Edelstahl- oder Mauersockeln mit Hilfe eines Gestells für mehrere Module. Ausführung in Schutzart IPX5 aller Produkte der Baureihe. CE-Zertifizierung aller Gasgeräte. CSQA-Zertifizierung für hygienische Zeichnung



FUNKTIONSTECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



- Glatte-Bratplatte aus Compound (12 mm Spezialstahl, DIN Fe510D + 3 mm aus CN.S. nach DIN 1.4404), mit leichtem Gefälle zur zwei Vorderseite, wasserdicht, mit Hartchrombehandlung und glanzpoliertem Finish, Ra 0,1, realisiert durch eine spezielle und patentierte Form, zu "hygienischem Design" entsprechend. Abfluss des Bratfettes zur Vorderseite durch leichtes Gefälle der Bratplatte in dem untere Raum in eine GN-Behälter. Es ist möglich den Abfluss zum Netz verbinden (wenn ein Filter in dem Netz vorgesehen ist).
- Zwei unabhängige beheizende Zonen, kw 7 je.
- Kochennutzfläche: 32,6 dm².
- Spezifische Leistung: 430 Watt/dm²
- Beheizung durch zwei getrennte, unabhängig voneinander arbeitende Rohrbrennersätze für jeweils eine Bratplattenhälfte, 7 kw je.
- Gesteuerte Abgabe der Leistung durch Regelfunktion des Steuerventils und über direkt an der Bratplatte angebrachte Sensoren zur Gewährleistung der eingestellten.
- Gleichmäßige Erhitzung der Bratplatte dank entsprechender Anordnung der Brenner mit je drei Brennstäben unter jeder Plattenhälfte.
- Zugriff auf jede funktionswichtige Komponente über Frontseite.
- Griffe aus wärmeisoliertem Material mit entsprechenden Symbolen an der Seite.
- Seitlicher Gas-Abzugskamin aus CNS nach DIN 1.4301 mit Schablone aus verchromtem Gusseisen.
- Durchgehender Seitenschrank aus CNS nach DIN 1,4301, am zwei Seiten verschlossen, mit hygienischem Radius auf dem Boden. Doppelwandiger Tür aus CNS nach DIN 1,4301, Stärke 10/10, mit inneren schallschluckenden Paneele. Außenscharniere. Für 2/1GN Behälter. Zubehör: Behälter-Tragrahmen.
- Das Produkt entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und Ministerialdekret 21/03/1973 (Materialien und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Heizleistung: 7+7 Kw.
- 2 Brennersätze mit je drei Brennstäben aus CNS nach DIN 1.4016.
- Elektronische Zündung.
- Thermostat zur Einstellung der Betriebstemperatur zwischen 120° und 320°C.

Breite	Cm	80	Gas Leistung	kW	14 - kcal/h 12.040 - BTU 47,768
Tiefe	Cm	110	Elektrische Leistung	kW	0,001
Höhe	Cm	72			
Nettogewicht	Kg	142	Elektro-Anschluss	V-Hz	230V 1N~ / 50Hz