

## ELEKTRO-BRATPLATTE, VERCHROMT GERILLT



Bratplatte mit Ummantelung aus CNS nach DIN 1.4301.  
Stärke des Oberteils 2 mm. Platte aus Stahl nach DIN Fe510D hartverchromt. COOKING PRO-SYSTEM.  
Geliefert mit Platte-Pfropfen. Beheizung durch Heizkörper aus CNS nach DIN 1.4828, Sicherheitsthermostat. Betriebstemperatur (Min-max): 70-260°C. Vorbereitung für Fernüberwachung der Leistungsspitzen.



|                    |                                      |        |              |
|--------------------|--------------------------------------|--------|--------------|
| Energieüberwachung | Fernüberwachung der Leistungsspitzen | Platte | Cr - gerillt |
| Stärke des Blattes | 2 mm                                 |        |              |

### Funktionelle Merkmale

- Gerillte Koch-Platte aus Stahl Fe510D mit Hartchrombehandlung, Stärke 15 mm.
- Platte leicht versenkt im Oberteil, wasserdicht, realisiert durch eine spezielle und patentierte Form, zu „hygienischem Design“ entsprechend, hartverchromt, feingeschliffen.
- Betriebstemperatur (Min-max): 70-260°C.
- Kochengfläche der Platte 315x635 mm.
- Spezifische Leistung je dm<sup>2</sup> der nützlichen Fläche 255 W.
- n. 1 unabhängige Koch-Zone Nennleistung 5,1 kW
- COOKING-PRO System garantiert hohe Leistungen, außergewöhnliche Gleichförmigkeit des Garens, sofortige Wiedereinführung der Temperaturen für beständige Ergebnissen und Energieeinsparungen bis zu 20%. Widerstände sind in einem innovativen Mehrschichtmaterial 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
- Vorrüstung für die Fernüberwachung der Leistungsspitzen.
- Aufstellungen durch geeignete Zubehöre: auf Unterschrank, auf Arbeitsfläche, in Brückeninstallation, auf Träger.

### Bau-Merkmale

- Arbeitsfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 Stärke 20/10 mit Scotch Brite-Finish.
- Struktur und Schaltblende aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit Scotch Brite -Finish.
- Seitenbündige Verbindung der Oberteile sehr steif und sorgfältig um höchste Qualität und Hygiene zu garantieren.
- Abfluss des Bratfetts durch leichtes Gefälle der Bratplatte in herausziehbarem Schublade Fassungsvermögen 1 lt.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Gummischutz unter den Knöpfe gegen Wasser-Eindringen.
- Wasser-dichtes Gas-Abzugskamin am Oberteil.
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum und Schaltblende.

### Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Sicherheits-Thermostat für Schutz des Gerätes und elektrischen Teilen.
- 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 IPX5.

### Technische Daten

|                 |                               |              |       |
|-----------------|-------------------------------|--------------|-------|
| Betriebspannung | 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz | Nettogewicht | 50 kg |
|-----------------|-------------------------------|--------------|-------|



# 0N0FT5E



|               |             |                  |              |
|---------------|-------------|------------------|--------------|
| Bruttogewicht | 60 kg       | Elektro-Leistung | 5,1 kW       |
| Abmessungen   | 40x92x25 cm | Verpackung       | 102x45x69 cm |

ELEKTRO-BRATPLATTE, VERCHROMT GERILLT  
Icon9000 prof.900 - 2 mm