0T0FT7E

ELEKTRO-BRATPLATTE GLATTE PLATTE AUS COMPOUND

Bratplatte mit Ummantelung aus CNS nach DIN 1.4301. Stärke des Oberteils 3 mm. Platte aus Compound (CNS nach DIN 1.4404+FE). 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 derLeistungsspitzen.

Energieüberwachung	Fernüberwachung der Leistungsspitzen	*Platte*	Compound - glatt
Stärke des Blattes	3 mm	*Versorgung*	Electrizität

Funktionelle Merkmale

- Glatte Koch-Platte aus Compound Stärke 15 mm (12 mm aus Stahl Fe510D + 3 mm aus CNS nach DIN 1.4404).
- Platte leicht versenkt im Oberteil, wasserdicht, realisiert durch eine spezielle und patentierte Form, zu „hygienischem Design“ entsprechend, feingeschliffen.
- Betriebstemperatur (Min-max): 70-260°C.
- Kochengläche der Platte 315x635 mm.
- Spezifische Leistung je dm² 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 Temperatures für beständige Ergebnissem 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 30/10 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 garanitieren.
- 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 (Materialen und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).
- Schutzart IPX5.

Technische Daten

Betriebspannung	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Nettogewicht*	65 kg

0T0FT7E

Bruttogewicht	70 kg	*Elektro-Leistung*	5,1 kW
Abmessungen	40x92x25 cm	*Verpackung*	102x46x68 cm

ELEKTRO-BRATPLATTE GLATTE PLATTE AUS COMPOUND

Icon9000 prof.900 - 3 mm