

**ELEKTRISCHE GRILLBRILLE MIT GERIPPENPLATTE VON BERTO, LINIE MACROS 700, AUF OFFENEM UNTERGRUND, ABM.
cm.40x70x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 40 cm
- Tiefe 70 cm
- Höhe 90 cm

Die elektrische Grillplatte aus der Macros 700-Reihe von Berto's ist so konzipiert, dass sie eine hohe Kochleistung und Langlebigkeit garantiert und sich ideal für den professionellen Einsatz in Restaurant-, Bar- und Cateringküchen eignet.

Hauptmerkmale:

- Struktur: Arbeitsplatte und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304, um Korrosionsbeständigkeit und optimale Hygiene zu gewährleisten.
- Heizelemente: Aus Incoloy-Stahl, zur gleichmäßigen Wärmeverteilung unter der Kochplatte positioniert.
- Steuerung: Präzises thermostatisches Steuerungssystem mit manuell zurücksetzbarem Sicherheitsthermostat.
- Temperaturbereich: Einstellbar von 50 °C bis 270 °C, zur Anpassung an verschiedene Kocharten.
- Anzeigen: Leistungsanzeige und Temperaturerreichungsanzeige zur einfachen Überwachung des Betriebsstatus.

Kochplatte:

- Typ: Gerippte, satinierte Stahlplatte, ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse, mit Grilleffekt.
- Design: Leicht geneigte Oberfläche mit großem Ablaufloch, ausgestattet mit einem Förderer, der Flüssigkeiten in einen speziellen versiegelten Behälter leitet.

Zusätzliche Funktionen:

- Bündiger Spritzschutz: Vermeiden Sie Spritzer und Verschüttungen beim Kochen.
- Verstellbare Füße: Die Version mit offenem Sockel verfügt über verstellbare Füße, um Stabilität auf jedem Untergrund zu gewährleisten.

Ideal für: Diejenigen, die eine kompakte, effiziente und vielseitige Bratplatte mit hochwertigen Oberflächen für den intensiven Einsatz in professionellen Umgebungen suchen.