

**ELEKTRISCHE GRILLBRILLE MIT GERIPPTER PLATTE BERTO'S
MAXIMA 900 LINIE AUF OFFENER UNTERSEITE ABM.
cm.80x90x90H**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Abmessungen:

- Breite 80 cm
- Tiefe 90 cm
- Höhe 90 cm

Technische Beschreibung:

Baumaterial:

- Arbeitsplatte und Frontplatten aus Edelstahl AISI 304, bekannt für seine Korrosionsbeständigkeit und Haltbarkeit.
- Innenraum komplett aus Edelstahl, um maximale Hygiene und einfache Reinigung zu gewährleisten.

Heizsystem:

- Heizelemente aus Incoloy-Edelstahl unter der Kochplatte für gleichmäßige Wärmeverteilung und längere Haltbarkeit.

Temperaturkontrolle:

- Einstellbarer Thermostat mit Temperaturbereich von 50 bis 270 °C, ideal für eine Vielzahl kulinarischer Zubereitungen.
- Ausgestattet mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung, um eine Überhitzung zu verhindern und maximale Sicherheit während des Gebrauchs zu gewährleisten.
- Kontrollleuchten: Leitungsanzeige und Temperaturanzeige zur intuitiven Überwachung des Gerätestatus.

Kochplatte:

- Vollformatige, dicke, satinierte Stahlrippenplatte mit bündigem Spritzschutz zum Schutz der Umgebung vor Ölspritzern und Speiseresten.
- Leicht geneigte Oberfläche zur Erleichterung des Fettabflusses, ausgestattet mit einem großen Ablaufloch zur schnellen Entsorgung von Flüssigkeiten.
- Zwei unabhängige Kochzonen mit separaten Bedienelementen für eine optimale Temperaturregulierung je nach Bedarf.

Struktur und Design:

- Unteres Fach komplett aus Edelstahl für maximale Stabilität und Praktikabilität.
- Offener Boden für einfachen Zugang und Aufbewahrung von Küchengeräten oder Zubehör.

Diese Bratplatte ist ideal für Profiküchen und garantiert hervorragende Leistung, Sicherheit und Praktikabilität. Sie eignet sich perfekt zum schnellen und effizienten Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse.