Stand 700
Bratplatte 800 Stahl, ½ gerillt

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH
Typ: 227451

Ausführung:
Elektro-Bratplatte 800 Stahl, halbgerillt
Standgerät mit 20 mm vertieft eingeschweißter Bratfläche

Ausführung:
Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301
Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit flächenbündigem Verbindungssystem Haarfuge.
Unterbau 3-seitig geschlossen vorn offen.
Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Die Bratfläche ist aus Spezialstahl FE510 (diese kann ungefettet rosten!), die Ecken gerundet, R12, die Oberfläche mit Spezialschliff für gute Bratergebnisse. Vorn mit Ablaufschacht (125x35 mm) in eine herausnehmbare Fettschublade. Der Rahmen ist von oben fugenlos an die Platte angeschweißt (Hygiene!), dadurch ist kein Fetteintritt nach unten möglich.

Isolierte Rohrheizkörper sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Die einfache Bedienung erfolgt durch eine stufenlose Temperaturregelung über Thermostat mit Betriebs- und Heizanzeige.
Die Bratplatte hat zwei getrennt regelbare Heizzonen

Im Lieferumfang sind enthalten: Abnehmbarer Spritzschutz, Fettschublade, Wendespachtel, Edelstahlreinigungsschwamm und Zuleitung.

Optional:

- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- Teflonstopfen
- Doppel-Türe für Unterbau

Technische Daten

Breite:	800 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe:	850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm)
Bratfläche:	720 x 520 mm
Temperaturbereich:	60° - 300°C
Anschlusswert:	400 V / 10,5 kW

01/20 Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.

Locher Großküchen-Geräte GmbH
Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15
www.locher.info | office@locher.info