

Stand 700

Multispeed Brat- und Kochgerät GN 3/1

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 227487



Ausführung:

Leistungsstarkes Elektro **Multispeed** Brat- und Kochgerät GN 2/1 mit doppelwandigem Klappdeckel

Ausführung:

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301

Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen, inkl. Installationsfach mit abnehmbarer Revisionsblende rechts.

Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit flächenbündigem Verbindungssystem Haarfuge. Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Ausführung: Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt.

Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl die Ecken gerundet, R12, mit Spezialschliff für eine gute Antihafwirkung und Bratergebnisse.

Die Abdeckung ist von oben fugenlos an den Tiegel angeschweißt (Hygiene!), dadurch ist kein Fetteintritt nach unten möglich. Tiegel vorn mit Ablaufloch rund Ø 55 mm, Teflonstopfen und Kugelhahn 2" und Tiegelaussparung zum Einhängen von GN-Behältern. Im Unterbau Auffangbehälter GN 1/1-200 mm mit Griffen, in einer Rahmen-Schublade mit Softeinzug.

Der Wassereinlauf erfolgt über das Deckeldrehgelenk mittels Taster.

Speed Hochleistungsheizkörper sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und verlustfreie Aufheizphase.

Die einfache Bedienung erfolgt mittels umschaltbaren Hauptschalters und stufenloser Temperaturregelung über Thermostat mit Betriebs- und Heizanzeige.

Bratfunktion mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen

Kochfunktion nur eine Heizzone, hierbei ist die Bratfunktion deaktiviert

Soft-Ankochstufe, nur eine Heizzone, mit reduzierter Leistung

Im Lieferumfang sind enthalten: Teflonstopfen, Auffangbehälter GN 1/1-200, Wendespachtel, Edelstahlreinigungsschwamm und Zuleitung.

Optional:

- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- Leistungsreduzierung auf 17,2 kW

Technische Daten

Breite:	1100 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe:	850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm)
Bratfläche:	950 x 510 mm
Tiegelhöhe innen:	215 mm
Gesamtfüllmenge:	100 Liter
Nutzfüllmenge:	85 Liter
Temperaturbereich Braten:	60°-300°C
Temperaturbereich Kochen:	60°-110°C
Anschlusswert:	400 V / 25,8 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