Bratplatte 400 Bratfläche hartverchromt, glatt

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH Typ: 201403



Alublock- Speichertechnik

- Hervorragender Temperaturspeicher
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Energieabgabe



Ausführung:

Auftisch Elektro-Bratplatte hartverchromt, glatt mit 20 mm vertieft eingeschweißter Bratfläche.

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10 DIN 1.4301 Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Die Bratfläche ist hartverchromt glatt, die Ecken gerundet, R12. 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.

In Alu-Blöcke eingelassene Kontaktheizkörper sorgen für hohe Wärmespeicherkapazität und eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Die einfache Bedienung erfolgt durch eine stufenlose Temperaturregelung über Thermostat mit Betriebs- und Heizanzeige.

Die Bratplatte ist mit 1 Heizzone ausgestattet.

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

Optional:

- Teflonstopfen
- Verchromter Ablagerost

Technische Daten:

Breite: 400 mm
Tiefe: 600 mm
Höhe: 200 mm
Bratfläche: 320 x 520 mm
Temperaturbereich: 60° - 250°C
Anschlusswert: 400 V / 4,5 kW

Version: 01/17; Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.

