

Modulare Großküchengeräteserie Große Gas-Bratplatte mit 2/3 glatter und 1/3 gerippter kratzfester NitroChrome3 Kochplatte, horizontal, thermostatische Steuerung, inklusive Schaber

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #
NAME #
SIS #
<u> </u>
AIA #



391407 (E9IIMAAOMIA)

Große Gas-Bratplatte mit 2/3 glatter und 1/3 gerippter kratzfester NitroChrome3 Kochplatte, horizontal, thermostatische Steuerung, inklusive Schaber - HP

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

2/3 glatte und 1/3 gerippte, kratzfeste Chrom-Kochfläche. Gasbetriebene 33-kW-Brenner mit Thermostatventil und selbststabilisierender Flamme. Temperaturbereich bis zu 270°C. Zur Installation auf offenen Unterbauten, Brückenstützen oder freitragenden Systemen. Herausnehmbare Schubladen unter der Kochfläche zum Auffangen von Fett und Speiseresten. Korpus und Arbeitsplatte des Geräts komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Extrastarke Arbeitsplatte aus hochfestem 2 mm Edelstahl. Rechtwinklige Seitenkanten für einen bündigen Übergang zwischen den Geräten.

Hauptmerkmale

- Exklusive IcyHot Installation: kombiniert die Bratplatte HP mit dem Dual-Temperatur-Kühl-/ Tiefkühlunterschrank HP zu einem Gerät, das gleichzeitig die Produktivität erhöht und die Speisenzubereitung und -Lagerung vereinfacht.
- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Zwei große Abflussöffnungen in der Garfläche zum Fettablauf in zwei separate 3 I Auffangbehälter unter der Bratfläche.
- Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl.
- Piezozündung mit Thermostatventil für zusätzliche Sicherheit
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Die Einheiten verfügen über 4 unabhängige Steuerungen zur Regulierung der Temperatur der Kochfläche.
- Leicht zu reinigende und korrosionsbeständige Chromoberfläche.
- Kratzfeste Kochfläche durch eine spezielle Behandlung der Chromplatte.
- Temperaturbereich von 90° bis 270°C.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

Konstruktion

- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- 2 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Kratzfeste Kochfläche 20 mm dick für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.

Serienmäßiges Zubehör

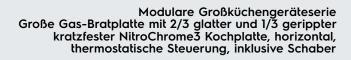
 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten
 1 St. Schaber für gerillte Bratplatten
 PNC 164255
 PNC 206420

Optionales Zubehör

- ullet Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255 llot
- Träger für Brückeninstallation, PNC 206139 ☐ 1200 mm
- Träger für Brückeninstallation, PNC 206140 ☐ 1400 mm
- Träger für Brückeninstallation, PNC 206141 ☐ 1600 mm
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM PNC 206309 □
 MARINE
- Wasserablauf für HP PNC 206345 ☐ Grillplatten

Genehmigung:



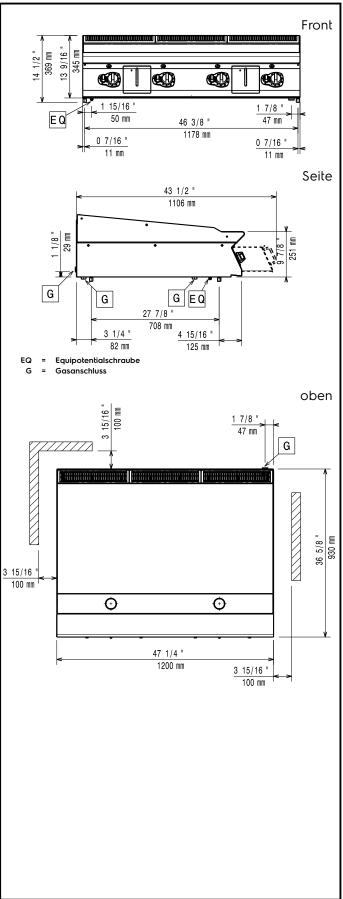




 Schaber f ür gerillte Bratplatten 	PNC 206420	
- NOTTRANSLATED -	PNC 206455	
- NOTTRANSLATED -	PNC 206468	
 Front-Handlauf, 1200 mm 	PNC 216049	
 Front-Handlauf, 1600 mm 	PNC 216050	
 Druckregler f ür Gasger äte 	PNC 927225	







CE

Gas

Gasleistung: 33 kW Standardgasart: Erdgas Gasart, Option: Erdgas Gaszufuhr: 1/2"

Schlüsselinformation

90 °C Betriebstemperatur MIN.: 270 °C Betriebstemperatur MAX.: 1200 mm Außenabmessungen, Länge: Außenabmessungen, Tiefe: 930 mm Außenabmessungen, Höhe: 250 mm Nettogewicht: 150 kg Versandgewicht: 201 kg Versandhöhe: 600 mm Versandlänge: 1040 mm Versandtiefe: 1300 mm Versandvolumen: 0.81 m³ Garflächenlänge: 1194 mm Garflächentiefe: 610 mm

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

