

Modulare Großküchengeräteserie
 900XP 800mm Elektro-Bratplatte mit 2/3 glatt und
 1/3 gerillt gebürsteter hartverchromter
 Stahloberfläche, geneigt, Vollmodul,
 Thermostatregelung, Schaber inkludiert

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


391359
(E9IIMIAOMEA)

 Elektro-Bratplatte mit 2/3 glatt and 1/3 gerillt
 gebürsteter hartverchromter Stahloberfläche,
 geneigt, Vollmodul, Thermostatregelung,
 Schaber inkludiert

391358
(E9IIMDAOMEA)

 Vollmodul Elektro-Bratplatte mit 2/3 glatt and
 1/3 gerillt gebürsteter hartverchromter
 Stahloberfläche, geneigt,
 Thermostatregelung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

2/3 glatt und 1/3 gerillt Glatte geneigte Oberfläche mit
 gebürsteter hartverchromter Stahlplatte. Zur Montage auf
 Kühlunterbauten, Brückenbauweise und Wandmontage.
 Temperaturbereich bis 280°C. 380-400V Elektroanschluss.
 Fettschublade unter der Bratoberfläche entfernbar. Korpus und
 Oberfläche aus Edelstahl mit Scotch birte finish. Hochstabile
 Oberplatte 2 mm Edelstahl. Rechtwinkelige Seitenwände für
 Flächenbündige Montage. Schaber und Spritzschutzblech
 inkludiert.

Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1 l Auffangbehälter unter der Grillfläche.
- Incoloy Heizelemente unter der Bratfläche.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- Gerät mit separater Regelung für jede Hälfte der Bratfläche.
- Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar zum Reinigen in einer Geschirrspülmaschine.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Temperaturbereich von 120° bis 280°C.
- Die grob gebürstete Chromoberfläche ist sehr kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages.
- Abstreifer mit glatten und gerippten Klingen sind im Lieferumfang enthalten.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

Konstruktion

- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliif.
- 2 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Kochfläche 15 mm starkes gebürstetes Chrom für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.

Serienmäßiges Zubehör

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

Optionales Zubehör

- Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Träger für Brückeninstallation, 800 mm PNC 206137
- Träger für Brückeninstallation, 1000 mm PNC 206138
- Träger für Brückeninstallation, 1200 mm PNC 206139
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140
- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - PNC 206308
- MARINE

Genehmigung: _____

- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE PNC 206309
- Fettauffangbehälter für Grillplatten PNC 206346
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400
- Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455
- Seitlicher Handlauf, rechts und links PNC 216044
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050
- Reinigungsablauf für Grillplatten, Vollmodul PNC 216153
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm (nur für 391359) PNC 216185
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186
- 2 Seitenblenden für Tischgeräte PNC 216278

