

Stand 850

Elektro-Bräter GN 2/1 mit Klappdeckel

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 228480



Ausführung:

Leistungstarker Elektro-Bräter GN 2/1 mit Klappdeckel
Tiegelhöhe innen 215 mm

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt. Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit patentiertem, flächenbündigem Verbindungszugsystem mit Haarfuge. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl die Ecken gerundet, R12, mit Spezialschliff für eine gute Antihaftwirkung und Bratergebnisse. Vorn mit Ablaufloch rund (Ø 55 mm), Teflonstopfen und Kugelhahn 2". Im Unterbau Schublade mit Softeinzug für Auffangbehälter GN 1/1-200 mm mit Griffen. Der Rahmen ist von oben fugenlos an den Tiegel angeschweißt (Hygiene!), dadurch ist kein Fetteintritt nach unten möglich.

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

Alublock- Speichertechnik

- Hervorragender Temperaturspeicher
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Energieabgabe



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

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

Optional:

- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage

Technische Daten

Breite:	700 mm
Tiefe:	850 mm
Höhe:	850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm)
Bratfläche:	630 x 510 mm
Tiegelhöhe innen:	215 mm
Nutzfüllmenge:	56 Liter
Temperaturbereich:	60°-300°C
Anschlusswert:	400 V / 9,0 kW

01/23 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