

Flex 600

Bratplatte 600 Bratfläche Stahl, ½ gerillt

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 216450



Ausführung:

Elektro-Bratplatte, mit 20 mm vertieft eingeschweißter Bratfläche, halb gerillt

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt. Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und Bodenplatte abnehmbar. Bratplatte 20 mm vertieft in die Abdeckung eingeschweißt. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und flächenbündiger Verbindung mit Haarfuge. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Die Bratfläche ist aus Spezialstahl FE510 (diese kann ungefettet rosten!), die Ecken gerundet, R12, die Oberfläche mit Spezialschliff für gute Bratergebnisse. 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.

Isolierte Rohrheizkörper sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Die einfache Bedienung erfolgt durch eine stufenlose Temperaturregelung über Thermostat mit Betriebs- und Heizanzeige. Die Bratplatte ist mit 2 getrennt regelbaren Heizzonen ausgestattet.

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

Optional:

- Teflonstopfen
- Schaber für Bratplatten gerillt
- Unterbau 3-seitig geschlossen
- Doppeltüre für Unterbau

Technische Daten:

Breite:	600 mm
Tiefe:	600 mm
Höhe:	250 mm
Bratfläche:	520 x 520 mm
Temperaturbereich:	60° - 300°C
Anschlusswert:	400 V / 7,5 kW

Version: 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