

Flex 600

Bratplatte 400 hartverchromt, glatt

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 216400



Ausführung:

Elektro-Bratplatte, mit 20 mm vertieft eingeschweißter Bratfläche.

Ausführung:

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt.

Bratplatte 20 mm vertieft in die Abdeckung eingeschweißt.

Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und flächenbündiger Verbindung mit Haarfuge.

Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und Bodenplatte abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Die Bratfläche ist aus Spezialstahl die Ecken gerundet, R12, die Oberfläche hartverchromt für eine gute Antihafwirkung und 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.

In Alu-Blöcke eingelassen Kontakteizkörper 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.

Die Bratplatte ist mit einer regelbaren Heizzone ausgestattet.

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

Optional:

- Teflonstopfen
- Unterbau 3-seitig geschlossen
- Türe für Unterbau (Anschlag links o. rechts)

Technische Daten:

Breite:	400 mm
Tiefe:	600 mm
Höhe:	250 mm
Bratfläche:	320 x 520 mm
Temperaturbereich:	50° - 250°C
Anschlusswert:	400 V / 4,5 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