

Flex 700

Bratplatte 400, hartverchromt, glatt

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 237400



Ausführung:

Elektro-Bratplatte 400, hartverchromt, glatt
mit 20 mm vertieft eingeschweißter Bratfläche

Ausführung:

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Gehäuse und Abdeckung aus mehreren Teilen gefertigt.
Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und Bodenplatte
abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen
eine optimale Reinigung.

Abdeckung mit flächenbündigem Verbindungszugsystem mit
Haarfuge und hinten 20 mm aufgekantet.

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.

Alublock- Speichertechnik

- Hervorragender Temperaturspeicher
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Energieabgabe



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

Die einfache Bedienung erfolgt durch eine stufenlose
Temperaturregelung über Thermostat mit Betriebs- und Heizanzeige.
Die Bratplatte hat eine regelbare Heizzone

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

Optional:

- Teflonstopfen
- Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen
- Tür für Unterbau

Technische Daten

Breite:	400 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe:	250 mm
Bratfläche:	320x520 mm
Temperaturbereich:	50° - 250°C
Anschlusswert:	400 V / 4,5 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