

Stand 700

Bräter 600

Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH

Typ: 227472



Ausführung:

Leistungsstarker Elektro-Bräter 600
Tiegelhöhe innen 80 mm

Ausführung:

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen, inkl. Installationsfach mit abnehmbarer Revisionsblende rechts. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit flächenbündigem Verbindungszugsystem Haarfuge. Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Bratfläche aus Spezialstahl, Oberfläche hartplattiert Edelstahl die Ecken gerundet, R12, mit Spezialschliff für eine gute Antihafteffekt und Bratergebnisse. Vorn mit Ablaufloch rund (Ø 55 mm) und Teflonstopfen und Auffangbehälter GN 1/1-150 mm m Unterbau. Der Rahmen ist von oben fugenlos an die Platte angeschweißt (Hygiene!), dadurch ist kein Fetteintritt nach unten möglich.

In Alu-Blöcke eingelassene Kontaktelemente 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 1/1-150, Wendespachtel, Edelstahlreinigungsschwamm und Zuleitung.

Optional:

- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- Heizelement Ausführung Speed
- CNS-Spritzschutz
- Türe für Unterbau (Anschlag links o. rechts)

Technische Daten

Breite:	600 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe:	850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm)
Bratfläche:	540 x 540 mm
Tiegelhöhe innen:	80 mm
Temperaturbereich:	60°-300°C
Anschlusswert:	400 V / 7,5 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