

Flex 700

Bratplatte 600 hartverchromt, ½ gerillt

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH

Typ: 237420



Ausführung:

Elektro-Bratplatte 600, mit 20 mm vertieft eingeschweißter Bratfläche, hartverchromt, ½ gerillt

Ausführung:

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 mit patentiertem, flächenbündigem Verbindungszugsystem mit Haarfuge. 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.

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 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
- Türen für Unterbau

Technische Daten:

Breite:	600 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe:	250 mm
Bratfläche:	520 x 520 mm
Temperaturbereich:	50° - 250°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