

# Stand 850

## Bratplatte 800

### Bratfläche hartverchromt, 1/2 gerillt

**Hersteller: Locher Großküchen-Geräte GmbH**

**Typ: 228421**



#### Ausführung:

Elektro-Bratplatte 800, hartverchromt, halbgerillt  
Standgerät mit 20 mm vertieft eingeschweißter Bratfläche

Werkstoff: CNS 18/10 DIN 1.4301

Das Gehäuse und die Abdeckung sind aus mehreren Teilen gefertigt. Schalter-, Revisionsblende, hintere Blende und oberer Boden im Unterbau abnehmbar. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Unterbau 3-seitig geschlossen, vorn offen, inkl. Installationsfach mit abnehmbarer Revisionsblende rechts. Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet und mit patentiertem, flächenbündigem Verbindungszugsystem mit Haarfuge. Sockelbaufähig durch abnehmen der Füße.

Die Bratfläche ist aus Spezialstahl die Ecken gerundet, R12, die Oberfläche hartverchromt für eine gute Antihaftwirkung 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 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 zwei getrennt regelbare Heizzonen

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

#### Optional:

- Vorbereitung zum Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- Teflonstopfen
- Doppel-Türe für Unterbau

#### Technische Daten

|                    |                                 |
|--------------------|---------------------------------|
| Breite:            | 800 mm                          |
| Tiefe:             | 850 mm                          |
| Höhe:              | 850/900 mm (Korpushöhe: 700 mm) |
| Bratfläche:        | 720 x 670 mm                    |
| Temperaturbereich: | 50° - 250°C                     |
| Anschlusswert:     | 400 V / 14,0 kW                 |

#### Alublock- Speichertechnik

- Hervorragender Temperaturspeicher
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Energieabgabe



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](http://www.locher.info) | [office@locher.info](mailto:office@locher.info)