

INSTINCT Griddle

Induktions-Grill (Auftisch), 2 Zonen 618 x 577 mm

Modelle

□ INSTINCT Griddle 10



INSTINCT Griddle 10

- Realtime Temperature Control System RTCSmp
- Temperatureinstellung 50–230°C
- Spezielle 2 Zonen Induktions Antihafbratplatte
- Timerfunktion
- Besonders energieeffizient
- Besonders kurze Aufheizzeit
- Absolut gleichmässige Wärmeverteilung
- Verzögerungsfreie Regelung der Brattemperatur
- Komfortabel und betriebssicher

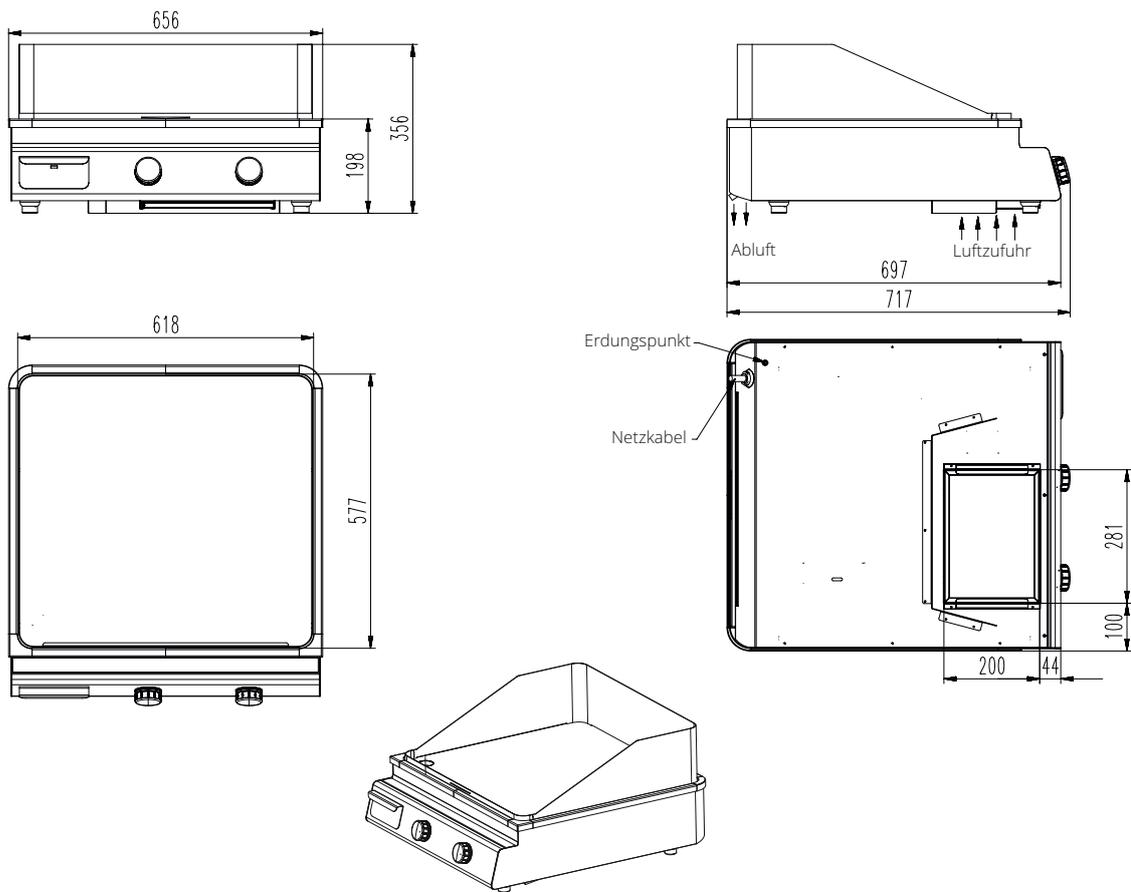
Eigenschaften

- Deutlich reduzierter Energieverbrauch dank hocheffizienter Induktionstechnologie mit optimalem Energietransfer zwischen Bratplatte und Bratgut
- Speziell entwickelte Induktions-Bratplatte mit veredeltem Oberflächenschutz
- Berührungslose Mehrpunkt-Temperaturmessung und gradgenaue Temperaturführung über den gesamten Bratzeitraum und auf gesamter Bratfläche für optimale Bratergebnisse dank RTCSmp Technologie.
- Komfortables Braten ohne Erwärmung der Umgebung dank direktem Hitze-transfer von Bratplatte zu Bratgut per Induktion
- Besonders hohe Betriebssicherheit dank vielfältiger Schutzfunktionen
- Kurze Aufheizzeit von 20-200°C in 3 ½ Minuten
- Einfach zu reinigen dank ausbaubarem, waschbarem und wieder verwendbarem Luftfiltereinsatz
- Äusserst robust und für den Dauereinsatz in der Gastronomie entwickelt
- Umstellung der Temperaturanzeige von Grad C auf grad F
- Reduktion der maximalen Leistung von 100 % auf 25 %
- Garantie: 2 Jahre auf Teile

Lieferausstattung

- RTCSmp Steuerung/Überwachung
- Höhenverstellbare, arretierbare Füsse
- Waschbarer Luftfiltereinsatz
- Spritzschutz
- Bratspatel
- Edelstahlschwamm





Alle Angaben in mm

Anzahl Zonen	2
Mass Bratplatte B x T	618 x 577 mm
Temperatureinstellung	50 bis 230°C
Gehäuse	Cr-Ni-Stahl

Modell INSTINCT Griddle 10

Leistung Watt	2 x 1250-5000 (individuell reduzierbar)
Elektro-Anschluss V/Hz	380-440/50-60/3 208/50-60/3
Abmessungen B x T x H mm	656 x 717 x 198 mm
Gewicht kg	48