

Turbomatic kontaktgrill

GL 9002



Automatisk kontaktgrill sikrer hurtig og ensartet stegning

En Turbomatic kontaktgrill gør det nemt at opnå den korrekte stegekvalitet på hamburgere og bøffer. Grillen har to stegepander, en øvre og en nedre. Stegningen går hurtigt, når der steges på begge sider samtidig, og du kan hurtigt servere veltilberedte hamburgere og bøffer for dine kunder.

Du kan programmere forskellige stegetider og -temperaturer på hver af grillens zoner samt på top- og bundpande via det brugervenlige display, og betjeningen af grillen bliver dermed endnu nemmere for både erfarne og uerfarne medarbejdere.

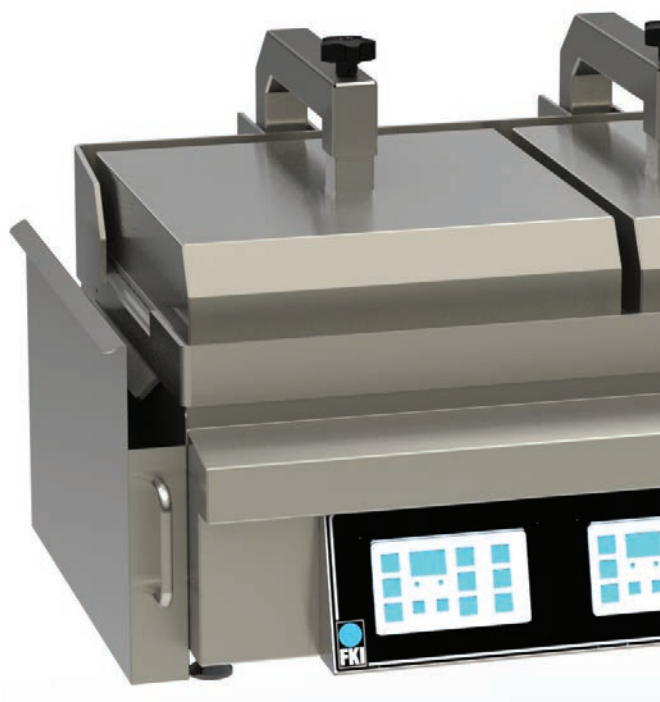
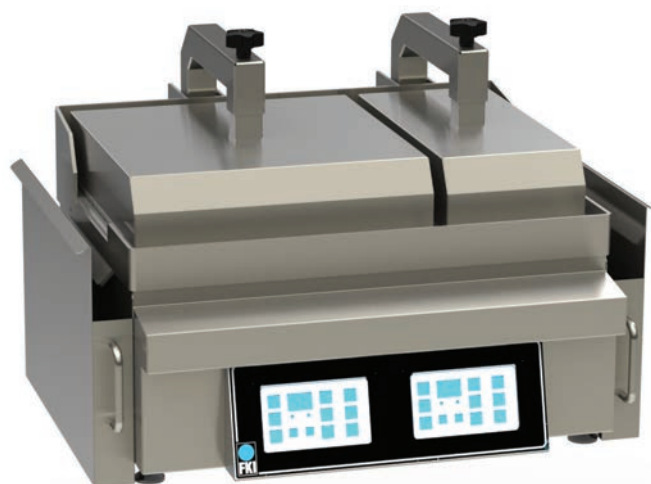
Grillen er automatisk, og den øvre stegepande åbner ved hjælp af et enkelt tryk på en knap. En alarm giver lyd, når stegningen er færdig (alarmen kan justeres i lydstyrken eller slås fra). Samtidig åbner den øvre stegepande og stegningen stopper. Du behøver derfor ikke holde øje med kontaktgrillen, mens den steger, og risikoen for at brænde sig på maskinen er minimal.

Fedtskuffen sidder udvendigt på siden af maskinen. Det er nemt og sikkert at tømme fedtskuffen for overskydende stegefedt fra stegepladen, og det er meget nemt at se, når den er fyldt og skal tømmes.

Med en Turbomatic kontaktgrill i køkkenet er du sikret høj kvalitet og ensartet stegning – hver gang.

Fordele

- Nem at bruge
- Lav levetidsomkostning
- Ensartet stegning og kvalitet
- For-programmering af op til seks stegetider sikrer hurtig og præcis stegning
- Udvendig fedtskuffe
- Nem at rengøre





Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):
730 x 630 x 480 mm (H:680 mm når overpanden er oppe)

Stegeflade (B x D):
590 x 430 mm

Antal stegezoner:
2 zoner

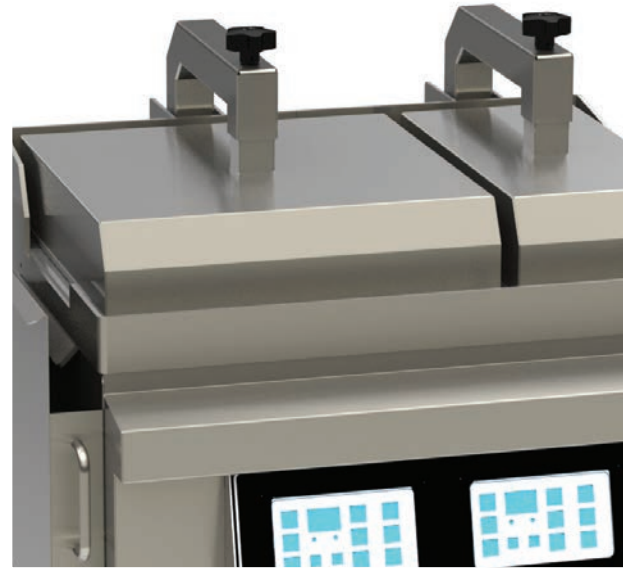
Vægt:
82 Kg.

Spænding/effekt:
3x400V / 14kW
3x230V / 14kW (Norge)

Strømoftagelse:
19,8 Amp.
33,1 Amp. (Norge)

Tilslutningsfrekvens:
50 Hz

Støj:
< 70 db(A)



Funktionalitet

- Stegning af hamburgere, bøffer eller andre kødprodukter med ensartet tykkelse
- Kan stege produkter direkte fra frossen tilstand
- Automatisk styring af øvre stegepander (åben/luk)
- Mulighed for flere forskellige programmeringstider og -temperaturer
- Hurtig tilberedning
- Udvendig fedtskuffe

Tilbehør

- Teflonfolie - letter rengøringen
- Skraber til rengøring af stegepander

