

Ausschreibungstext für

Kontaktgrill TX Einplatten – Gerät Typ TX246

Beschreibung:

Kontaktgrill mit 2 Grillplatten zum schnellen Zubereiten von Fleisch, Fisch, Gemüse, Toasts, Sandwich, Eierspeisen usw. Im Kontaktverfahren werden die Lebensmittel (z.B. Steak) auf die untere Grillplatte gelegt und die obere Grillplatte wird auf das Gargut geklappt (Anpressdruck einstellbar). Die perfekt ausbalancierte obere Grillplatte lässt sich einfach mit einer Hand bedienen und passt sich der Stärke des Grillgutes an. Die Temperatur, welche von beiden Seiten gleichzeitig und gleichmässig an das Gargut abgegeben wird, und auch bei hoher Auslastung und gefrorenen Lebensmitteln konstant bleibt, sorgt für kurze Garzeiten und perfekte Produktqualität.

Masse:

Gerätemasse: BxTxH: 380 x 500 x 330 mm
Nutzbare Grillfläche: 359 x 268 mm
Gewicht: 42 Kg

Technische Daten:

Leistung: 4000 W
Spannung: 400 V, 3 PE
Max. Nennstrom: 6 A
CE-Zertifizierung

Ausführung:

Rechteckiges Gehäuse mit Blende aus CNS 18/10. Die 3 Drehschalter sind frontseitig auf der Blende angebracht. Das Gerät verfügt über einen Hauptschalter Ein/Aus mit Betriebskontrolllampe und einen Regler für den Anpressdruck der oberen Grillplatte. Zwischen Blende und unterer Grillplatte befindet sich eine abnehmbare Fettauffangschale. Die Grillunterplatte ist schräg gestellt. Die Grilloberplatte ist links und rechts am Verschlussbügel mit zwei CNS-Winkel befestigt. Beide Platten sind gerillt und gut isoliert. Das Material besteht aus kratzfestem, massiven Grauguss und verfügt über eine sehr hohe Wärmekapazität. Die Grilltemperatur ist mittels Thermostat stufenlos von 50 bis 300°C regulierbar. Das Gerät verfügt über einen integrierten Multi-Timer mit 7 Speicherplätzen, LED-Anzeige und einen Zeit-Einstellbereich bis zu 99:59 Min.

Im Lieferumfang inbegriffen:

Schaber, Drahtbürste, Fegbürste, Bedienungsanleitung und Grillreiniger Beer Clean (Muster)

Typ: Kontaktgrill TX Typ TX246

Hersteller: Beer Grill AG

Original Schweizer Fabrikat

Beer Grill AG lehnt jegliche Haftung für abgeänderte Inhalte in den Dateien ab.

Leistungs- Mass und Konstruktionsänderungen vorbehalten.

Technische Änderungen vorbehalten!