CounterSL

Produktdatenblatt – Gas-Griddleplatte 1 glatt

MKN-Nr.: 1261101

Gargerät nach DIN 18852 zum Einsatz in der gewerblichen Speisenzubereitung in der allgemeinen Gastronomie, Frontcooking, Free Flow und Imbiss. Zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken, Stärkebeilagen, Eierspeisen, Süßspeisen wie Eierkuchen und zum Grillen.

Technische Highlights

Material:
Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304.
Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.

Auf- und Abkantungen:
Abdeckung vorne 30 mm nach unten, hinten 20 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen.

Korpus:
Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden.

Bedienblende:
Bedienblende pultförmig für höchste Ergonomie-Ansprüche und höchste Reinigungsfreundlichkeit. Abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang.
Ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:
Bratplatte mit großen, reinigungsfreundlichen Radien nahtlos und fettdicht, vertieft in die Abdeckung eingeschweißt. Eine regelbare Heizzone. Verschließbare Fettablauföffnung vorne mit darunter liegendem, herausziehbarem Fettauffangbehälter.

Aufstellung:
Vorbereitet zur Aufstellung auf einen 580 mm hohen Counter SL-Unterbau mit höhenverstellbaren, abnehmbaren Gerätebeinen (150 mm hoch). Arbeitshöhe 850 mm.

Energiearten:
Gerät intern komplett gastechnisch verrohrt. Gasanschluss über Gasgeräteschlauch an bauseitige Gas-Steckdose (DN 15) mit Absperrhahn.

Besonderheit:

Beheizung:
Beheizung durch atmosphärische Stabbrenner, thermoelektrisch gesichert. Piezozündung für Zündbrenner zur Inbetriebnahme des Hauptbrenners.

CounterSL

Produktdatenblatt – Gas-Griddleplatte 1 glatt

MKN-Nr.: 1261101

Gargerät zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken, Stärkebeilagen, Eierspeisen, Süßspeisen wie Eierkuchen und zum Grillen.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:
www.mkn.eu
► Service & Support
► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels Verbindungstechnik – Klemmsteg ist zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 20)
- Bratplatte feingeschliffen, aus hochwarmfestem Stahl (1.5415) – 14 mm dick
- thermostatische Temperaturregelung mit elektronischer Flammüberwachung – Gasabsperrhahn zu Wartungszwecken im Gerät

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	500 x 700 x 270
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	440 x 560 x
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	
Spannung[1] (V):	
Empfohlene Absicherung (A):	
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	7,0
Standard-Gasdruck Erdgas[2] (mbar):	20
Standard-Gasdruck Flüssiggas[2] (mbar):	50 (DE), 30 (EU)
Gas-Anschluss:	DN 15 (1/2")
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	50
Gewicht brutto[3] (kg):	58
Wärmeabgabe latent (W):	2800
Wärmeabgabe sensibel (W):	2450
Schutzart:	

* Korpushöhe zzgl. optionaler Gerätefüße in 150 mm oder 200 mm Höhe.

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Gas-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
201569	Allgas-Steckdose 1/2" mit Gasschlauch 1000 mm
201568	Allgas-Steckdose 1/2" mit Gasschlauch 800 mm
581050	Griddleplattenschaber mit Reinigungsbürste
945010	Spritzschutz

[1] Sonderspannung auf Anfrage
[2] weitere Gasarten auf Anfrage
[3] seemäßige Verpackung auf Anfrage

Technische Änderungen vorbehalten!
17.09.2015