

Grillplatte hartchrom MS-G-60 60 x 60 cm mit 2 Heizzonen, 6 kW

Art. Nr. 311580



Einzelgerät in Herdqualität: Der starke Klassiker

Flexibler, leistungsstarker Grill für den alltäglichen intensiven Einsatz. Quadratische, besonders praktische Bratfläche. Verfügt über zwei unabhängig regulierbare, seitlich nebeneinanderliegende Heizzonen.

Vorteile auf den Punkt gebracht

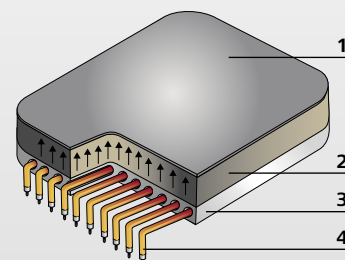
- Grillgut brät gleichmässig und bleibt zart
- Kein Festkleben, Anbrennen oder Verbrennen auch bei empfindlichen Produkten
- Gesundheitsbewusstes und fettsparendes Grillen
- Leichte, rasche Reinigung (auch mal zwischendurch) nur mit Wasser
- Temperatur stufenlos von 50 bis 250 °C regulierbar
- Maximaler Wirkungsgrad durch Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- Als Bräter verwendbar dank 40 mm vertiefter Bratfläche
- Reduzierte Wärmebestrahlung dank Hartchrombeschichtung
- Selbst bei Vollbelegung sinkt die Temperatur kaum ab
- Optimales Bratergebnis auch bei grossen Mengen
- Hygienisch dank Rundecken und beidseitiger Dichtverschweissung

Ausstattung

Antihaft-Hartchrombelag
stufenlose Temperaturregelung
Effiziente 2-Platten-Heiztechnik
Betriebsstatusanzeige
herausnehmbare Fettschublade
höhenverstellbare Füsse

Exklusive Technologie

2-Platten-Heiztechnik mit eingegossenen Heizelementen für maximalen Wirkungsgrad bei minimalstem Energiebedarf



1 Hartchromoberfläche

- reduziert die Wärmeabstrahlung
- schützt Grillgut vor Verbrennung
- einfachste Reinigung

2 Präzisionsgeschliffener Stahlmonoblock

- effizienter Wärmespeicher
- verzugsicher
- temperaturüberwacht

3 Wärmeleitkörper aus hochwertigem Aluminiumdruckguss

- schnelle Hitzeübertragung
- optimale Hitzeverteilung

4 leistungsfähige Heizelemente

- langlebig
- ausfallsicher

MS-G-60
Art. Nr. 311580



Ausführung

- Stahlmonoblock-Grillplatte mit Antihaft-Oberfläche
- Bratfläche 40 mm vertieft im Rahmen
- Gehäuse komplett aus massiven Edelstahl (Chromnickelstahl 1.4301) gefertigt
- 2-Platten-Heiztechnik mit eingegossenen Heizelementen
- Grillplatte mit Rahmen oben und unten dicht verschweisst
- Fettablauf in ausziehbare, reinigungsfreundliche Schublade
- höhenverstellbare Metallfüsse

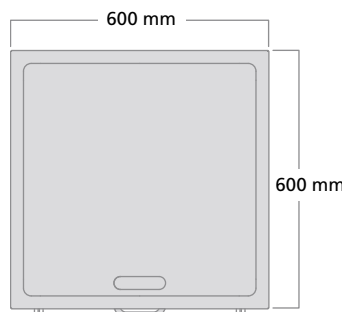
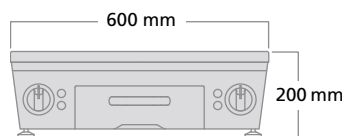
Elektrische Ausrüstung

- Einhandbedienung mittels 2 Drehschalter 50 bis 250 °C
- Stufenlose Temperaturregelung durch Thermostaten
- Betriebsstatusanzeige mittels Kontroll-Leuchten
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Netzanschlussleitung inkl. Stecker



Technische Daten

Dimension	600 × 600 × 200 mm
Bratfläche	540 × 540 mm
Leistung	6 kW 3×400 VAC 50/60 Hz
Wärmeabgabe	latente 1980 W sensible 2400 W
Stecker	CEE 16 oder Typ 15
Kabellänge	2.2 m
Gewicht	65 kg



Zubehör inklusive

abnehmbarer Spritzschutz
Teflonstopfen
Winkelpachtel
Edelstahlschwamm

Sicherheitshinweise

Das Gerät darf nicht auf oder neben brennbarem Material verwendet werden.
Die Grillplattenoberfläche darf nicht mit ätzenden Mitteln gereinigt werden

Die gesammelte Erfahrung von MENU SYSTEM als Marktführer bei massgeschneiderten Induktionsherdanlagen fließt direkt in die Entwicklung unserer Einzelgeräte ein. Diese sind deshalb in optimaler Weise auf die Anforderungen von Küchenprofis abgestimmt.



Garantierte Qualität

Wir stehen für die Qualität unserer Produkte mit einer Werksgarantie ein. Service- und Garantieleistungen werden je nach Land und Region durch die MENU SYSTEM selbst oder durch autorisierte Partner erbracht.



Made in Switzerland

Induktionstechnik, Elektrotechnik und Metallverarbeitung kommen bei MENU SYSTEM aus einem Hause. Die hohe Fertigungstiefe gewährleistet die volle Kontrolle über Qualität und Know-how. Bei uns ist «Made in Switzerland» keine Etikette, sondern Philosophie und gelebte Wirklichkeit.