

Stegeplade

GL 9660



Robust stegeplade med bred anvendelse til forskellige stegeopgaver

En stegeplade er den sikre vej til gode stegeresultater. Stegepladen er fleksibel, da du kan stege mange forskellige madprodukter på den, og du bestemmer selv både stegetid og temperatur med de manuelt regulerede termostater.

Stegepladen er inddelt i zoner, som gør det nemmere at tilberede forskellige madvarer på samme tid. Inddelingen i zoner hjælper dig også med at spare strøm, da du ikke behøver at have hele stegepladen tændt samtidig, hvis der ikke er behov for det.

En stegeplade er et solidt redskab i køkkenet, når der er brug for steg-ekapacitet. Du får en robust stegeplade i fuldsvejset rustfrit stål, som holder i mange år. Den har afrundede kanter, som letter rengøringen af stegepladen. Stegepladen er udstyret med fedtskuffe til opsamling af overskydende stegfedt.

Stegepladen er ideel til dig, som gerne vil bruge samme udstyr til stegning af mange forskellige produkter.



Her vist med stænkskærm.

Fordele

- Høj kvalitet
- Robuste materialer
- Fleksibelt brug
- Varmezoner
- Nem rengøring





Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):
605 x 525 x 150 mm

Stegeflade (B x D):
590 x 450 mm

Kapacitet pr. time:
Ca. 60 burgerbøffer (afhængig af størrelse og vægt)

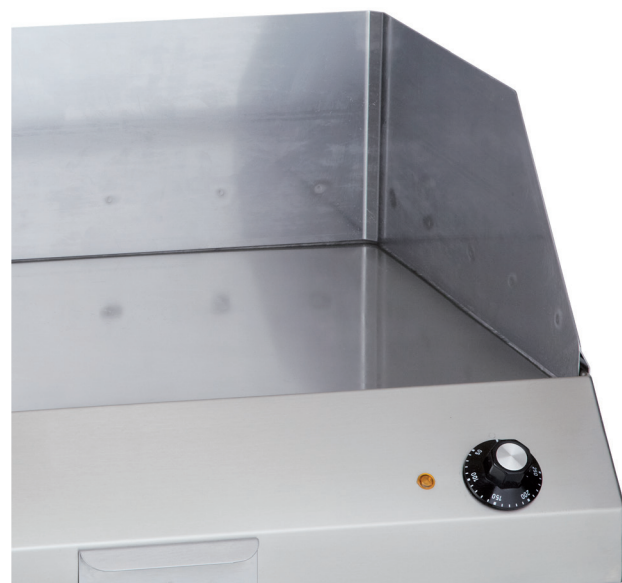
Antal varmezoner:
2 zoner

Vægt:
26 Kg.

Spænding/effekt:
400V / 6,0kW
3x230V / 64,0kW (Norge)

Strømoptagelse:
15 Amp.
26 Amp. (Norge)

Tilslutningsfrekvens:
50 Hz



Funktionalitet

- Stegning af alle produkter der er egnet til pandestegning
- Justerbar temperatur 50-250 °C
- Inddelt i varmezoner
- Robust konstruktion
- Nem betjening

Tilbehør

- Stænkskærm
- Teflonfolie
- Bro - bruges til at installere to stegeplader oven på hinanden

01.2016.03