

Turbosteger kontaktgrill

GL 2002



Manuel kontaktgrill (clamshell grill) med to stegezoner og nem temperaturregulering

En Turbosteger (clamshell grill) er den rigtige løsning til dig, som gerne vil styre stegningen manuelt. Du får stadig den hurtige og effektive stegning med den øvre og nedre stegepande, ligesom på en Turbomatic (automatisk kontaktgrill), men her styrer du selv stegetiden og stegetemperaturen for hver stegeopgave.

Turbostegeren er det rigtige valg for dig, som har et mindre stegebehov, og som har brug for at kunne regulere stegetid og temperatur hurtigt eller fra gang til gang, fx hvis du skal stege kød med varierende tykkelse eller har brug for forskellige stegetemperaturer og stegetider, for at opnå det bedste resultat.

Der er to stegezoner, og du kan regulere temperaturen for hver zone separat. Det giver dig mulighed for at bruge maskinen til mange forskellige stegeopgaver.

Med en Turbosteger kontaktgrill (clamshell grill) er du sikret god kvalitet og en robust grill til dine stegeopgaver.

Fordele

- Nem at bruge
- Lav levetidsomkostning
- Minimal nedetid
- Hurtig og effektiv stegning
- Manuel styring af stegetid og -temperatur
- Nem at rengøre





Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):
490 x 570 x 210 mm (H:700 mm når overpanden er oppe)

Stegeflade (B x D):
450 x 390 mm

Antal stegezoner:
2 zoner

Vægt:
43 Kg.

Spænding/effekt:
3x400V / 6,6kW
3x230V / 6,6kW (Norge)

Strømoftagelse:
16,5 Amp.
27,5 Amp. (Norge)

Tilslutningsfrekvens:
50 Hz



Funktionalitet

- Stegning af hamburgere, bøffer og andre kødprodukter
- Kan stege produkter direkte fra frossen tilstand
- Manuel styring af øvre stegepande (åben/luk)
- Manuel indstilling af stegetemperatur på hver zone
- Hurtig tilberedning
- Nem rengøring

Tilbehør

- Teflonfolie - letter rengøringen
- Skraber til rengøring af stegepander