

Stegeplade

GL 6060 MAXI



Robust stegeplade med høj kapacitet til stegning af bøffer m.m.

En MAXI 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.

MAXI 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 MAXI stegeplade er et solidt redskab i køkkenet, når der er brug for høj kapacitet. Du får en robust stegeplade i fuldsvejsset rustfrit stål, som holder i mange år. Den har afrundede kanter og indbygget stænkskærm, som letter rengøringen af stegepladen og området omkring den. Stegepladen er udstyret med fedtskuffe til opsamling af overskydende stegefedt.

MAXI stegepladen sikrer høj stegekapacitet og er ideel til dig, som gerne vil bruge samme udstyr til stegning af mange forskellige produkter.

Fordele

- Høj kapacitet
- Flexibelt brug
- Varmezoner
- Indbygget stænkskærm
- Nem rengøring





Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):
600 x 600 x 420 mm

Stegeflade (B x D):
590 x 485 mm

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

Antal varmezoner:
2 zoner

Vægt:
55 Kg.

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

Strømoftagelse:
13 Amp.
22,6 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
- Indbygget stænkskærm
- Nem betjening