

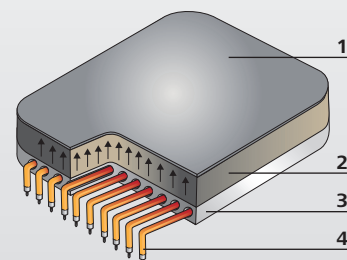
Grillplatte hartchrom MS-G-90 90 × 60 cm mit 2 Heizzonen, 9 kW

Art. Nr. 111370



Exklusive Technologie

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



Einzelgerät in Herdqualität: Der grosse Breite

Grossflächengrill für höchste Produktivität und die Bewältigung eines grossen Volumens. Ideal für Steakhäuser, Barbecuebetriebe und grosse Verpflegungsstände. 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 Grad regulierbar
- Maximaler Wirkungsgrad durch Zweiplattenheiztechnik mit eingegossenen Stabheizungen
- Reduzierte Wärmebestrahlung dank Hartchrombeschichtung
- Selbst bei Vollbelegung sinkt die Temperatur kaum ab
- Optimales Bratergebnis auch bei grossen Mengen

Ausstattung

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

Zubehör inklusive

abnehmbarer Spritzschutz
Winkelpachtel
Edelstahlschwamm

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-90
Art. Nr. 111370



Ausführung

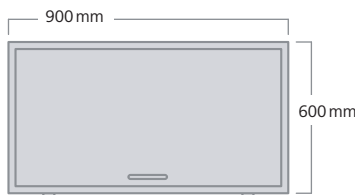
- Stahlmonoblock-Grillplatte mit Antihaft-Oberfläche
- Gehäuse komplett aus massiven Edelstahl (Chromnickelstahl 1.4301) gefertigt
- 2-Platten-Heiztechnik mit eingegossenen Heizelementen
- Grillplatte mit Rahmen dicht verschweisst
- Fettablauf in ausziehbare, reinigungsfreundliche GN-Schublade
- höhenverstellbare 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	900 × 600 × 200 mm
Bratfläche	840 × 540 mm
Leistung	9 kW
	3×400 VAC
	50/60 Hz
Wärmeabgabe	latente 2970 W
	sensible 3600 W
Stecker	CEE 16 oder Typ 25
Kabellänge	2.2 m
Gewicht	95 kg



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 Herdanlagen 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

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 Etiketle, sondern Philosophie und gelebte Wirklichkeit.