



BÄTTRE ERGONOMI OCH EKONOMI

NYHET!

GJUTJÄRNSHÄLL
OCH ELEKTRISK
TIPP SOM
STANDARD

STEBBORD - SET G80/120

Nya stekbordet SET G är skapat för att optimera matlagningen i stora och krävande kök. Med både ergonomi och ekonomi i fokus möter SET G de krav på effektivitet och funktionalitet som köken ställer. Stekbordet är mycket stabilt, effektivt och lätt att använda.

Dessutom är rengöringen enkel och gjutjärnsytan väldigt tålig.



EFFEKTIV

Två stekzoner med snabb och steglös temperaturreglering.



ERGONOMISK

Höj- och sänkbart med elektrisk tipp minskar risk för belastningsskador hos användaren.



EKONOMISK

Välisolerat kabinett som ger en jämn värme över hela stekytan.



HYGIENISK

Stekhäll av gjutjärn som är mycket tålig och enkel att rengöra.



STEBBORD SET G80/120

SET G har två oberoende och steglöst inställbara stekzoner med en total stekyta om 40/55 dm^{2re}.

GENOMTÄNKTA OCH SJÄLVKLARA DETALJER

MJUK OCH RUNDAD DESIGN

Stekhällens hörn är mjukt rundade vilket gör det enklare att använda hela stekytan.

Avbalanserat lock med uppsamlingslist som återför fett och kondens tillbaka till stekytan.

Stekhällens mått är anpassat till att rymma två st. GN 1/1.

Två värmezoner som regleras steglöst via separata termostater.

Stekbordet är fristående vilket gör placeringen smidig och flexibel.



SERVICEVÄNLIG

Konstruktion med komponenter som är tillgängliga framifrån genom att lossa panelen eller stativets frontplåt.



Locket är plant, mycket stabilt och kan användas som avställningsyta eller extra arbetsyta.

Mycket goda ergonomiska förutsättningar med ställbar höjd 800 - 1 000 mm.

Upp till 300 mm fritt utrymme under stativet underlättar städning av golv.

Ställbara fötter som kan fästas i golv vid behov.

ERGONOMI OCH EKONOMI

GJUTJÄRN FÖR HÅLLBARA PRESTATIONER

Stekytan av gjutjärn är mycket lätt att rengöra, har utmärkta stekegenskaper och en hållbarhet som varar i många år.

Den jämnt fördelade värmen i stekbordet garanterar att maten tillagas i rätt temperatur och får ett perfekt resultat varje gång.

EFFEKTIV UPPVÄRMNING OCH ENKEL SERVICE

De separat inställbara värmezonerna värms upp av rörelement som har direkt kontakt med stekhällen, vilket ger en extra snabb uppvärmning.

Stekbordet har också en väl genomtänkt lösning för service då all service sker via fronten.

ANPASSNINGSBAR OCH SÄKER ANVÄNDNING

Kabinett och stomme av rostfritt stål och stekhäll med ett djup av 90 mm av gjutjärn.

Arbets höjd kan varieras mellan 800- till 1000 mm.

Höjdställning och tippfunktion regleras via ett löstagbart handreglage.



ENKEL OCH KONTROLLERAD MANÖVRERING



Reglagen är tåliga, greppvänliga och väl isolerade från heta delar.

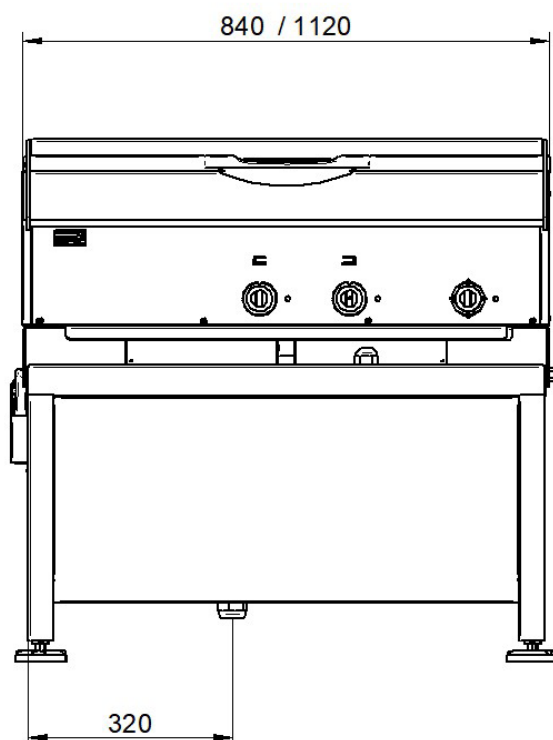
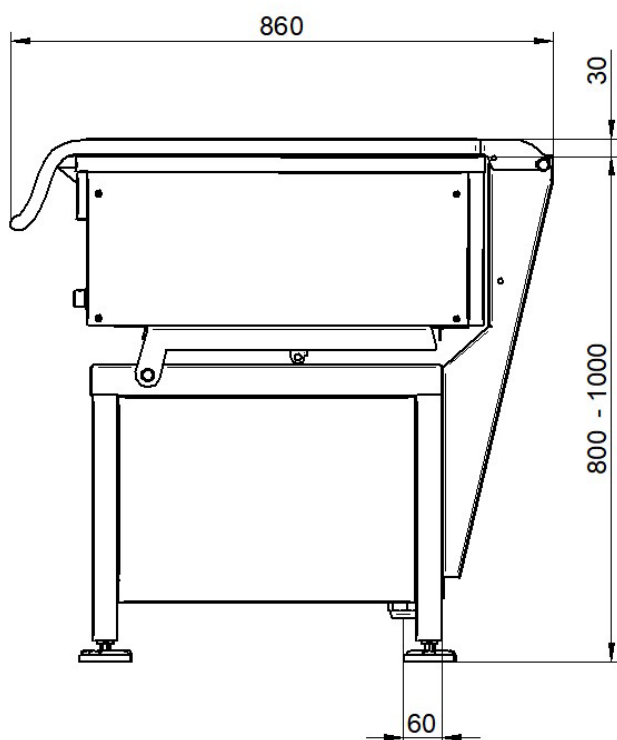


Tippning av bordet sker via handkontroll.



Separata indikatorlampor visar när värmezonerna uppnått önskad temperatur.

TEKNISK RITNING SET G80/120



TEKNISK SPECIFIKATION SET G80/120

Effekt 12/16 kW

Spänning 400V 3N~

Ström 400V

Strömart 3 ~ 50 Hz

Säkring 20/32A

Dimension BxDxH 840x860/1120x830-1030 m

Stekyta 40/55 dm²

Skydd IP43

Vikt 190/220 kg

Art. nr. 7500960/7500980

Elektrotermo



Elektrotermo AB
Bäckgatan 9
597 53 Åtvidaberg

www.elektrotermo.se
Info@elektrotermo.se
0120-81380



Sedan **1957** har vi försett storkök och restauranger med egenutvecklade, högkvalitativa produkter där design och funktion står i fokus.