TOPTAYLOR

L820 – Clamshell

Chapa Elétrica

Fabricantes

TAYLOR®

Acessórios Opcionais

Esponjas de Limpeza
Porta esponjas para Limpeza
Raspador do Grill
Suporte para ferramentas
Rodo de Borracha

Vantagens

Seleção de menu com um único toque, que permite ajustes precisos de TEMPO, TEMPERATURA e GAP para todos os produtos

.

Especificações Técnicas

Controles Programáveis

Os controles do microprocessador são programáveis, de forma a deixar mais simples
o manuseio da máquina pelo operador. Com eles você tem mais flexibilidade para itens futuros no menu e mudanças na especificação dos produtos de um restaurante para outro. Personalizável para oferecer configurações em múltiplos estágios por produto, cinco idiomas (inglês, espanhol, francês, russo e português), alerta de standby para economizar energia e quatro cronômetros que podem ser usados especificamente para cozimento em Grill Flat.

Porta USB Externa

A porta USB externa dá acesso ao usuário, que pode carregar novos itens do
menu e promoções. As mudanças no menu podem ser enviadas eletronicamente a outras lojas, economizando tempo e eliminando erros por parte do operador.

Platens Superiores

Ao pressionar o botão, o platem superior desce automaticamente e de acordo com os ajustes que foram realizados no cardápio, o sistema de fechamento pneumático permite um processo silencioso, preciso com simplicidade e facilidade. Um sistema de segurança abre automaticamente o platen na falta de energia ou se detectar uma obstrução no processo de cozimento.

Definição de gaps preciso e automática

Monitoramento e controle eletrônico de espaçamento (GAP), após programado a receita o equipamento garante repetibilidade e padrão de cozimento dos alimentos, garantindo qualidade e segurança

Área de Cozimento

A zona de cozimento possui três elementos de aquecimento independente no flat e dois no platen superior, garantindo temperaturas constantes e rápida recuperação.

Material Antiaderente em toda a Superfície

Protege a superfície de cozimento inteira do platen superior e facilita a limpeza. Melhoria no processo de instalação e remoção, na direção contrária das superfícies quentes garante temperaturas constantes e recuperação rápida.

Guia de Posicionamento do Hambúrguer para Cozimento

Na superfície de cozimento inferior há marcações permanentes de posicionamento do hambúrguer para cozimento dos dois lados.

Peso

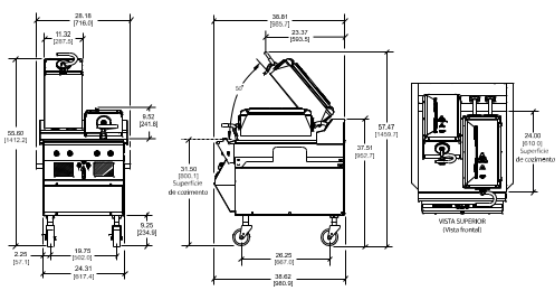
Líquido: 304 kg
Bruto: 350 kg

Dimensões

Largura: 716 mm
Profundidade: 986 mm
Altura: 1397 mm a 1524 mm
Altura da superfície de cozimento: 737 mm a 864 mm
Altura do Rodizio: 172 mm a 299 mm

Especificações Elétricas

L820-23 208-230V/60Hz/3
L820-60 380V/60Hz/3+N



(OS VALORES NOS COLCHETES INDICAM MEDIDAS EM METROS, SÃO DIMENSÕES FRACIONAIS APROXIMADAS 1,5 mm (1/16 polegada)
A ALTURA MÁXIMA DA MÁQUINA PODE VARIAR MAIS OU MENOS 63.5 MM (2.5 POLEGADAS) COM O AJUSTE DA ALTURA DO RODIZIO (OS COLETORES DE GORDURA NÃO APARECEM NA ILUSTRAÇÃO)