



L828 – Clamshell

Chapa Elétrica

Fabricantes



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 platen superior desce automaticamente 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 independentes 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: 220,0 kg
Bruto: 261,7 kg

Dimensões

Largura: 381 mm
Profundidade: 986 mm
Altura da superfície de cozimento: 737 a 813 mm
Altura: 1397 a 1473 mm
Altura do rodízio: 93 a 169 mm

Especificações Elétricas

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

