



L828 – Clamshell

Chapa Elétrica

Fabricantes



Acessórios Opcionais

Espumas de Limpeza
Porta-esponja
Calibrador de Gap
Raspador do Grill

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 toque de um botão, dois platens superiores se fecharão automaticamente, de acordo com o ajuste predefinido do gap. O sistema de cilindros à ar permite que o platen superior funcione em silêncio e com simplicidade e facilidade. Como recurso de segurança, o platen abrirá automaticamente se houver falta de energia ou caso seja detectada uma obstrução.

Definição de gaps preciso e automática

Plataforma sólida com plano de referência de 3 pontos e ponto de referência fixo (inicial). Depois de programado, o platen superior proporcionará gaps precisos e constantes todas as vezes. Com a precisão na receptibilidade dos gaps, o produto fica mais seguro e a qualidade do produto final melhor.

Área de Cozimento

Cada área tem três elementos independentes de aquecimento, e dois no platen superior, para garantir temperaturas constantes e recuperação rápida.

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 entalhes permanentes de posicionamento do hambúrguer para cozimento dos dois lados.

Peso

Líquido: 246,1 kg
Bruto: 244,1 kg

Volume

1,00 m³

Dimensões

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

Especificações Elétricas

208-230V/60Hz/3 fases/9 KW
L820-60 380V/60Hz/3 fases/9 KW

Produção

Produz até 510 Hambúrgueres (-18° C) de 55gr por hora

