

---

**126025**

FTL70E/2

## AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE GLATT MIT EINHEITLICHER TEMPERATURREGELUNG

---



- Auftisch-Elektro-Grillplatte 70 cm mit glatter Kochfläche aus Stahl.
- Horizontale Bratplatte von 12 mm Stärke.
- Einheitliche Temperaturregelung.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl.
- Anbausystem der Module mit Verbindungselementen an den Außenseiten.
- Gerät nur für direktes Garen geeignet.
- Hermetisch mit der Arbeitsplatte verschweißtes Kochfeld.
- Die Erwärmung erfolgt über gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl.
- Thermostat mit Temperaturbereich von 70°C bis 310°C.
- Sammelrinne mit Stöpsel und herausnehmbare Fett- und Flüssigkeitsauffangschublade.
- In die Arbeitsfläche integrierter, fester dreiseitiger Spritzschutz.
- Ausgestattet mit Sicherheitsthermostat, das bei Fehlfunktionen anspricht.
- Nivellierfüße 15-25 mm aus gummiertem Kunststoff.
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse.

## TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	6 kW	STROMLEISTUNG	6 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	220-240 ~ V
TEMPERATURBEREICH	50÷320 °C	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	3 x 4 n° - mm <sup>2</sup>
KOCHFLÄCHE	69,6x56,4 cm	STROMKABELTYP	H07 RN-F
PLATTENTYP	Glatt	KOCHZONEN	n° 2
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	0 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	647 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	-494 mm	FUSSHÖHE	25 mm
FUSSEINSTELLUNG	25/35 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	70 cm	TIEFE	65 cm
HÖHE	28 cm	BREITE DER VERPACKUNG	76,0 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	71,0 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	53,0 cm
NETTO-GEWICHT	58,9000 kg	BRUTTO-GEWICHT	66,4000 kg
VOLUMEN	0,2900 m <sup>3</sup>	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	2400.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	1980.0 W
DAMPF-ABGABE	3528.0 g/h		

## ZUBEHÖRE

- 120590 1 PAAR VERBINDUNGSSTÜCKE FÜR GRILLPLATTE
- 120595 REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE
- 120597 REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STCK.)

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



Drawing Code (Draw. Code)	16.04.14	Product Code (Prod. Code)	5415.679.00	Sheet Number (Foglio Sheet)	1	Model Name (Modello Modello)	FT-E/6/-FT-E/
---------------------------	----------	---------------------------	-------------	-----------------------------	---	------------------------------	---------------