



Elektrischer Ein-Platten-Grill

Leistungsmerkmale

mit einem Tastendruck kann automatisch die korrekte **Garzeit, Gartemperatur** und der **Plattenabstand** ausgewählt werden.

Programmierbare Steuerelemente

Einfache Bedienung dank vorprogrammierter mikroprozessorgesteuerter Steuerelemente. Flexibilität für zukünftige Menüpunkte und Produktspezifikation Änderungen an das jeweilige Restaurant Niveau.

Externer USB-Anschluss

Externer USB-Anschluss ermöglicht dem Benutzer den Zugang zu neuen Menü- und Promotion-Uploads. Menü Veränderungen können elektronisch an andere Filialen gesendet werden. Das spart Zeit und eliminiert Bedienungsfehler.

Obere Platten

Obere Platte wird automatisch geschlossen, unter Einhaltung des voreingestellten Plattenabstandes mit dem Drücken einer Taste. Das Air-Zylinder-System bietet ruhigen, einfachen, und störungsfreien Betrieb der Oberplatten. Als Sicherheitsfunktion öffnet sich die obere Platte automatisch bei Leistungsverlust (wie z.B. Stromausfall) oder wenn ein Hindernis erkannt wird.

Präzise automatische Plattenabstandseinstellung

Dank des einzigartigen 3 Punkte Bezugssystems wird automatisch immer exakt der vorgeschriebene Abstand zwischen Oberer Grillplatte und unterer Garfläche eingehalten. Ein zuverlässiger gleicher Plattenabstand bei jedem Absenken ermöglicht gleichmäßig durchgegarnte, qualitativ hochwertige Produkte.

Garzonen

Eine separat gesteuert Kochstelle. Drei unabhängige Heiz Elemente in der unteren Kochfläche, und zwei in der oberen Platte, gewährleisten eine gleichmäßige Temperaturverteilung und rasche Wiederaufheizzeiten.

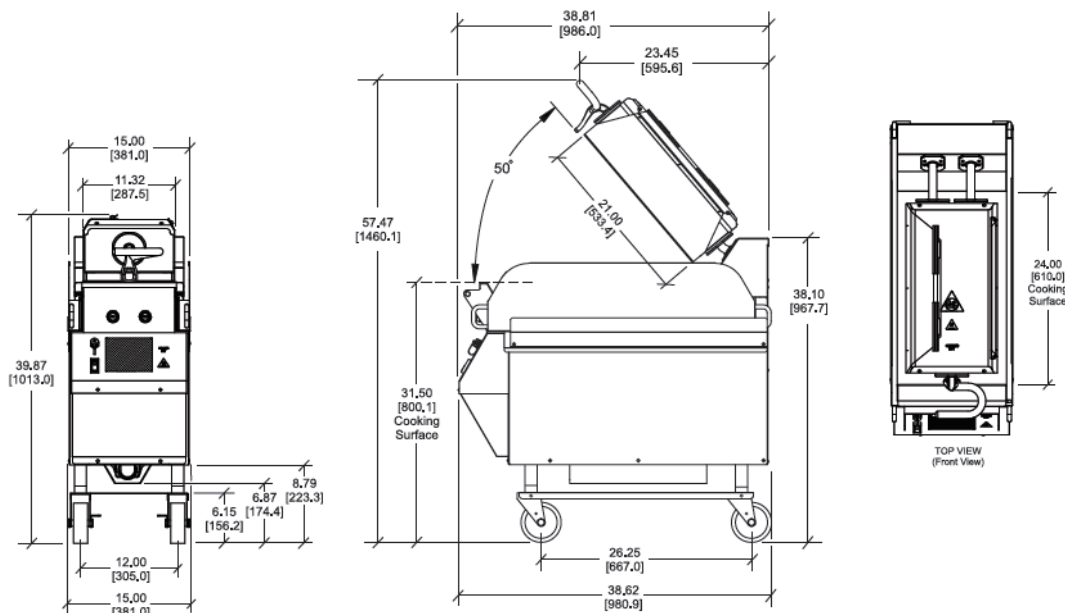
Antihafffolien

Sie schützen die gesamte Garfläche der Oberplatte und erleichtern die Reinigung.

Patty Auflegeschema

Auf der unteren Grillfläche ist ein Patty Auflegeschema eingearbeitet-als abriebfester Patty Placement Guide für das beidseitige Garen.

L828 Elektrischer Ein-Platten-Grill



FIGURES IN BRACKETS INDICATE MILLIMETERS / DECIMAL AND FRACTIONAL DIMENSIONS EQUAL TO (PLUS OR MINUS 1/16 INCH [1,5mm]).
MACHINE HEIGHT CAN VARY (PLUS OR MINUS 2.5 INCHES [63.5 MM]) WITH CASTER HEIGHT ADJUSTMENT.

Weights	lbs.	kgs.
Net	391/ 448	177.4/ 203.1
Crated	482/ 539	218.6/ 244.3
Net (international weight)	486/ 543	220.4/ 246.1
Crated (international weight)	577/ 634	261.7/ 287.4

	cu. ft.	cu. m.
Volume	35.3	1.00
Dimensions	in.	mm.
Width	15	381
Depth	38-13/16	986
Height	55 to 58	1397 to 1473
Cooking Surface Height	29 to 32	737 to 813
Floor Clearance	3-11/16 to 6-11/16	93 to 169

Casters may be adjusted.

Electrical	Amps Per Cord	Total kW	Cord Supplied with NEMA Plug
208/60/1	43	9	HBL 360P6W
208/60/3	27	9	NEMA 15-50P
400/50/3N~	14	9	**
200/50/60/3	28	8.3	**

*** Plug supplied by customer*

This unit may be manufactured in other electrical characteristics and may have additional regulatory agency approvals. Consult the local Taylor Distributor for other electrical characteristics and agency approvals based on specific electrical and country requirements.

(For exact electrical information and approval marks, always refer to the data label of the unit.)

Continuing research results in steady improvements; therefore, these specifications are subject to change without notice.

Bidding Specs

Electrical: Volt _____ Hz _____ ph _____
Neutral: Yes No Cooling: Air Water NA

Options: _____

Technische Daten

Elektrik

Siehe Elektrodiagramm für die richtigen elektrischen Anforderungen. Das Gerät ist auf dauerhaften Anschluss ausgelegt für dauerhaften Verbund. Erfragen Sie die Stecker und Kabelspezifikationen bei Ihrem KES bzw. Ihrem lokalen Taylor-Vertragshändler um sicherzugehen, dass sie den einschlägigen Vorschriften entsprechen.

Zubehör

Reiniger
Fettwannen (zwei Halterungen auf jeder Seite)
Teflon Grillfolien (9 Stück); enthält Clips und Halter
Reinigung Pads
Reinigung Pad Halter
Grill Scharber
Halter für Grillutensilien

Gewährleistung

Taylor übernimmt für jeden Clamshell-Grill eine Garantie gegen Herstellungsfehler Ein (1) Jahr für Arbeitskosten und Material

Da wir ständig an der Weiterentwicklung und Verbesserung unserer Produkte arbeiten behalten wir uns technische Änderungen ohne Vorankündigung vor.