



## Elektrischer doppelseitiger Ein-Platten-Grill

### Eigenschaften

One-Touch-Menüauswahl wählt automatisch die korrekte Einstellung für Garzeit, Gartemperatur und den Plattenabstand aus.

### Auto-Nivellierung mit echter Parallelität

Ein automatisches Verfahren stellt die untere Platte parallel zur oberen Platte ein. Erhöht die Qualität der Lebensmittel durch gleichbleibend genaue Plattenabstandseinstellungen.

### Programmierbare Bedienelemente

Erkennt automatisch das auf den Grill gelegte Produkt und stellt die Garzeit und Multi-Gap-Parameter ein. Leichtere Bedienung und keine Notwendigkeit, die Menüeinstellungen zu verändern, was die Flexibilität erhöht. Einfache Bedienung dank vorprogrammierbarer mikroprozessorgesteuerter Steuerelemente. Flexibilität für geplante Menüpunkte und Produktspezifikationen sowie einfache Anpassung an die jeweiligen Vorgaben des Restaurants.

### Obere Platten

Die obere Platte kann zum schnellen Schließen manuell abgesenkt werden oder schließt mit einem Knopfdruck automatisch auf den voreingestellten Plattenabstand. Schlankes Plattendesign erleichtert die Reinigung. Als Sicherheitsfunktion öffnet sich die obere Platte automatisch bei Leistungsverlust (wie z.B. Stromausfall) oder wenn ein Hindernis erkannt wird.

### Präzises automatisches Gapping

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 Abstreifen ermöglicht gleichmäßig durchgegart, qualitativ hochwertige Produkte.

### Kochzonen

Zwei unabhängige Heizelemente in der unteren Kochfläche und zwei in der oberen Platte gewährleisten eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine rasche Wiederaufheizzeit. Ein größerer Plattenabstand ermöglicht das Garen von Produkten mit einer Dicke von bis zu 5cm, die im zweiseitigen Modus gegart werden, was eine größere Menüflexibilität ermöglicht.

### Unabhängige Plattenkochzonen

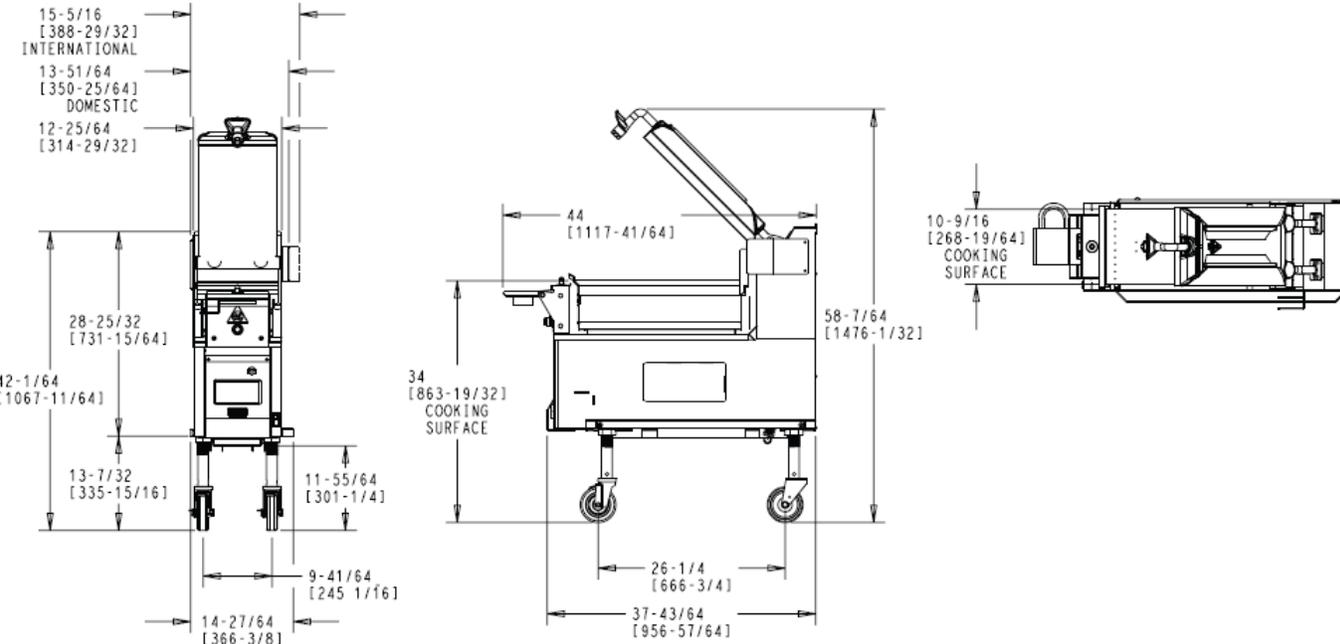
Separate untere Kochzonen ermöglichen es dem Benutzer, diese während betriebsarmen Zeiten abzuschalten, um Energie für jede Zone zu sparen. Jede Zone ermöglicht es Ihnen, den ganzen Tag über mit verschiedenen Menüpunkten bei unterschiedlichen Temperaturen zu grillen. Es gibt keine Geschmacks- oder Produktvermischung zwischen den Grillplatten durch Trennung der unabhängigen Kochzonen.

### Umschließende Antihafffolien

Die einfach zu installierenden Folien schützen die gesamte Garfläche der Oberplatte und erleichtern die Reinigung. Verbesserte Montage und Demontage hält die Hände von den heißen Oberflächen fern.



# L850 Elektrischer doppelseitiger Ein-Platten-Grill



Weights	lb.	kg
Net	350	159
Crated	500	227

*\*For reference only*

	cu. ft.	cu. m
Volume	43.75	1.239

Dimensions	in.	mm
Width (Domestic)	13-51/64	350 25/64
Width (International)	15-5/16	388 29/32
Depth	44-1/64	1117 41/64
Height	42	1067
Cooking Surface Height	34 to 36	864 to 914
Floor Clearance	6-13/16 to 11-7/8	173 to 301.6

*\*Casters may be adjusted*

*Grill support provided by existing meat well and sandwich prep station*

Electrical	Full Load Amps	kW
208/60/3	24	7.3
<i>Single line Nema supplied with HBL8462C plug or Bryant/Leviton equivalent</i>		
400/50/3	13	16.8

Dieses Gerät kann mit anderen elektrischen Eigenschaften hergestellt werden und kann zusätzliche behördliche Genehmigungen haben. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Taylor-Händler vor Ort nach weiteren elektrischen Merkmalen und behördliche Zulassungen je nach den spezifischen elektrischen und länderspezifischen Anforderungen. Da wir ständig an der Weiterentwicklung und Verbesserung unserer Produkte arbeiten, behalten wir uns technische Änderungen ohne Vorankündigung vor.

## Bidding Specs

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

## Technische Daten

### Elektrisch

Es ist ein dedizierter Stromkreis erforderlich.

Siehe Tabelle "Electrical" für die entsprechenden elektrischen Anforderungen.

Sie sind für einen dauerhaften Anschluss vorgesehen.

Befolgen Sie immer die örtlichen Elektrovorschriften. Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Taylor Vertriebspartner für Kabel- und Steckdosenspezifikationen, die den örtlichen Vorschriften entsprechen.

### Heizungen

Eine 3,6-kW-Aluminiumguss-Heizung in den oberen Platten (jede Platte enthält zwei einzelne 1,2-kW-Zonen). Zwei 4,8-kW-Aluminiumguss-Heizungen in der unteren Kochfläche (jede enthält drei einzelne 1,6 kW-Zonen).