

# L858



# Elektrischer doppelseitiger Drei-Platten-Grill

#### Eigenschaften

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

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 Absenken ermöglicht gleichmäßig durchgegarte, qualitativ hochwertige Produkte.

## Kochzonen

Fon:

Fax:

Hotline 24/7:

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 Antihaftfolien

089 84059928

0621 1281-199

0800 5224332

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.

Internet: www.epta-deutschland.com

eMail: andreas.heckmaier@epta-

deutschland.com Taylor: www.taylor-company.com



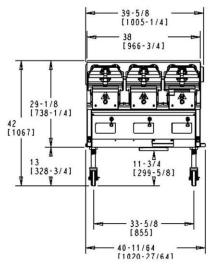


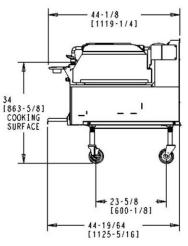


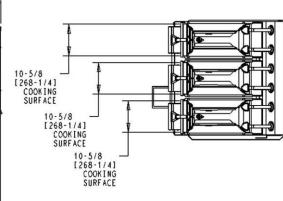




# L858 Elektrischer doppelseitiger Drei-Platten-Grill







Weights	lbs.	kgs.
Net	890	404
Crated	940	426
*For reference only		
	cu. ft.	cu. m.
Volume	49.7	1.41
Dimensions	in.	mm.
Width	38.967	989.7
Depth	38.887	987.7
Height	55-3/16 - 58-3/4	1401 - 1492
Cooking Surface Height	29 to 34	737 to 864
Floor Clearance	6-13/16 to 11-13/16	173 to 300
*Casters may be adjusted		

Electrical	Circuit/	Breaker	Full Lo	ad Amps	kW	<u>kW</u> F	ull Load Amps
Volts/Hz/Phase	A-Left	B-Right	A-Left	B-Right	A-Left	<b>B-Right</b>	Single Cord
208/60/3	50	50	37	37	12.4	12.8	
220/380/60/3	_	_	20	20	12.4	12.8	40
240/400/50/3		_	20	20	12.4	12.8	39

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.

(Genaue elektrische Angaben und Zulassungszeichen finden Sie immer auf dem Typenschild des Geräts.)

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

Bidding S	•						
Electrica	ii: Voit		Hz	pn			
	Neutral:	Yes	No	Cooling:	Air	Water	NΑ

### **Technische Daten**

#### **Elektrik**

Es sind zwei dedizierte Stromkreise erforderlich. A-Left, B-Right. 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.

#### Heizplatten

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

Epta Deutschland GmbH Ludolf-Krehl-Straße 7-11 68167 Mannheim Fon: Fax: Hotline 24/7: 089 84059928 0621 1281-199 0800 5224332 Internet: www.epta-deutschland.com eMail: andreas.heckmaier@eptadeutschland.com

Taylor: www.taylor-company.com