WERY STAR60 Grillserie

Elektrisk kromstekhäll FTE66LC

Wery elektrisk kromstekhäll FTE66LC har 7,8 kW effekt. Levereras med hårdkromad, spegelpolerad, slät stekyta. Enheten har fast, högt stänkskydd på tre sidor och uppsamlingskärl för fett. Temperaturen regleras i två zoner med termostat mellan 50–300ºC.

Effektiv

Wery elektrisk kromstekhäll FTE66LC har hög effekt och aktiv stekyta på 59×55 cm. Kromytan ger låg värmeutstrålning, enklare rengöring samt minskar behovet av fett vid stekning. På stekhällen får 12 st hamburgare (150 g) plats samtidigt. Stekhällen kan användas för de flesta typer av stekning. Lämplig för gatukök, café och restauranger.

Lång livslängd

Wery elektrisk kromstekhäll har topp, front och sidor i rostfritt stål, vilket borgar för lång livslängd.
Alla reglagen är utförda så att de skyddas från vatten. CE-godkänd och levereras med utförlig svensk bruksanvisning.

Placering och säkerhet

Enheten bör placeras på Wery stativ/underskåp/kylbänk men kan även placeras på annan bänk/kylbänk då enheten är utrustad med gummifötter. Flera enheter kan kopplas ihop med en hopkopplingslist som förhindrar ansamling av smuts.

Tillbehör: hopkopplingslist, klämgrill CGEM, stekbordsskrapa

Tekniska specifikationer:

Effekt	7,8 kW
Anslutning el	400V 3N~ 50Hz AC
Rek. säkring	13 A
Rek. anslutningskabel	5×1,5 mm², 180 cm
Anslutning gas	
CE-kategori gas	
Anslutning VA	
Dimension B×D×H	600×600×295 mm
Vikt bto/nto	56/-- kg

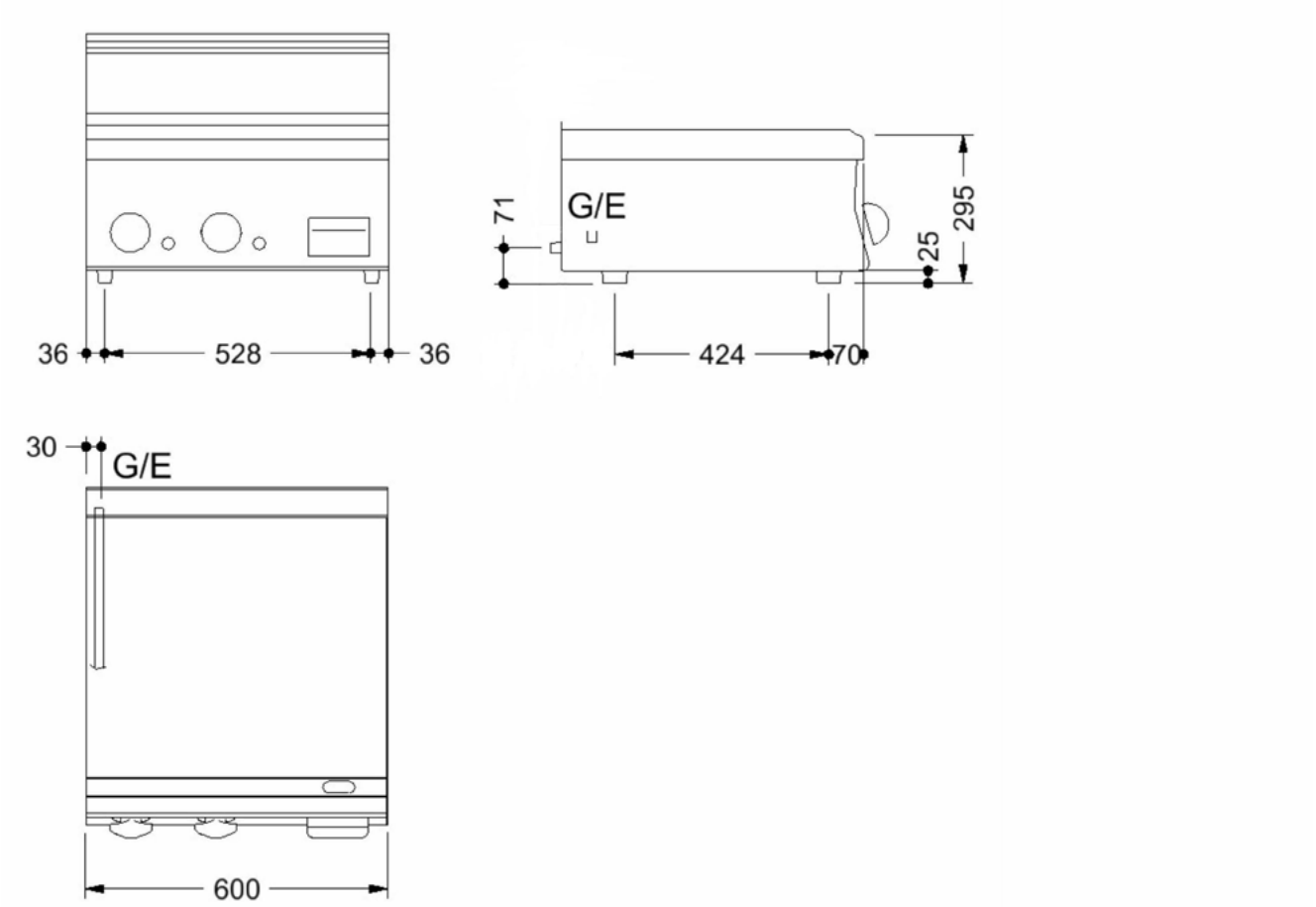
Modell	Stekyta
FTE66LC	Slät



Copyright © Maskinkonstruktioner i Göteborg AB

Elektrisk kromstekhäll FTE66C

Installationsritning



Symbolförklaring för installationsritning

E – Elanslutning
G – Gasanslutning
KV – Kallvattenanslutning
S – Avlopp

Rätt till tekniska ändringar förbehålles.
Alla anslutningar skall förses med avstängningsanordning nära enheten.
Jordfelsbrytare får inte användas på fast installerad utrustning.
Kabel av kvalitet RQQ/H05Z1Z1-F skall användas.
Installation skall utföras av behörig yrkesman.
Läs manualen före installation och driftstart.
Denna information gäller endast utrustning marknadsförd av Maskinkonstruktioner AB.

Copyright © Maskinkonstruktioner i Göteborg AB