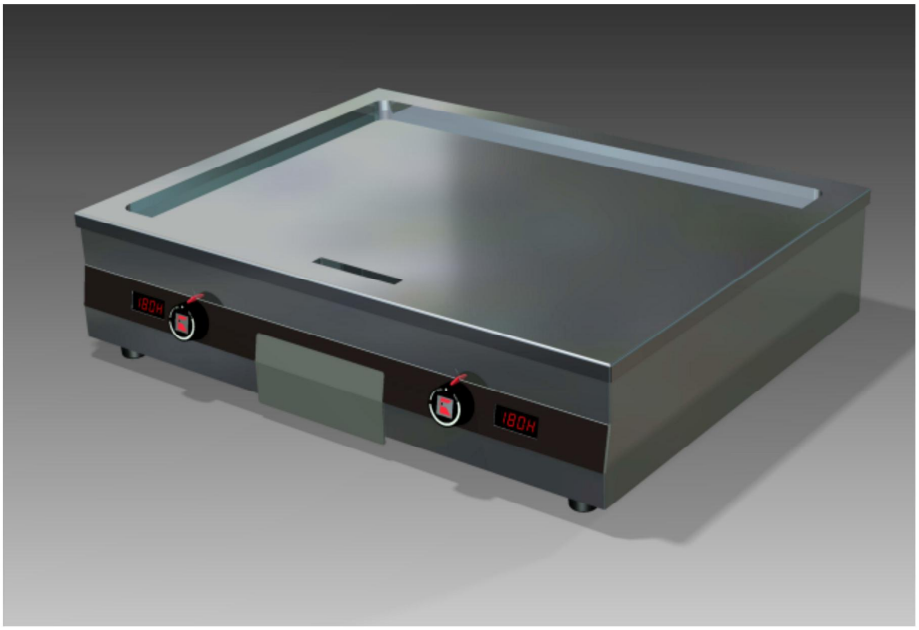
GASTRO ECONOMY

ubert

Induktions-Griddleplatte IGB800

NEU!



© UBERT GASTROTECHNIK GMBH - 2019

Superflache und leistungsfähige Griddleplatte auf Basis modernster Induktionstechnik.

Die Features:

- Sehr schnelle Aufheizzeit: Von Umgebungstemperatur auf 200°C in nur 4 Minuten, von Standby auf 200°C in nur 30 Sekunden
- Mehrschicht-Griddleplatte mit leistungsfähigem Aluminiumkern für schnelle Wärmeübertragung
- Besonders gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Grillfläche
- Beheizung durch zwei, getrennt voneinander regelbare Heizzonen
- Sehr geringe Wärmeabstrahlung ermöglicht angenehmes Arbeiten
- Griddleplatte mit Antihaftwirkung für leichte Bedienung und einfache Reinigung
- Herausnehmbare Fettschublade

Technische Daten:

- B800 x T600 x H200 mm (andere Größen lieferbar auf Anfrage)
- 10,0kW, 400V, 3/N, 50/60Hz



Digitale Temperaturanzeige - hohe Regelgenauigkeit



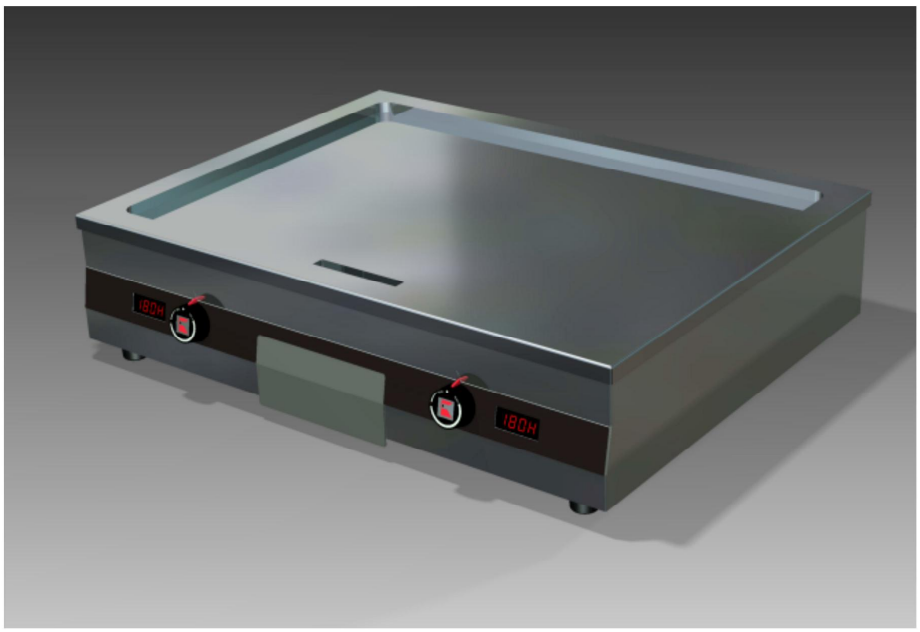
Superflache Bauweise für einfaches Handling



UBERT GASTROTECHNIK GMBH
Gewerbegebiet Ost + Nord
D-46348 Raesfeld / Germany
ubert.com

Induction Griddle Plate IGB800

NEW!



© UBERT GASTROTECHNIK GMBH - 2019

Super flat and powerful griddle plate based on leading induction technology.

The Features:

- very fast preheating time: From ambient to 200°C in only 4 minutes, from standby to 200°C in only 30 seconds
- multi-layer griddle plate with strong aluminium core ensures quick heat transfer
- precise and even heat distribution on working surface
- 2 heating zones, separately controlled from each other
- very low heat emission ensures easy operation
- non-stick surface for easy operation, easy cleaning and perfect cooking results
- removable fat drawer

Technical Details:

- W800 x D600 x H200 mm (other sizes available on request)
- 10,0kW, 400V, 3/N, 50/60Hz



Digital temperature display - high control accuracy



Super flat design for easy operation



GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl