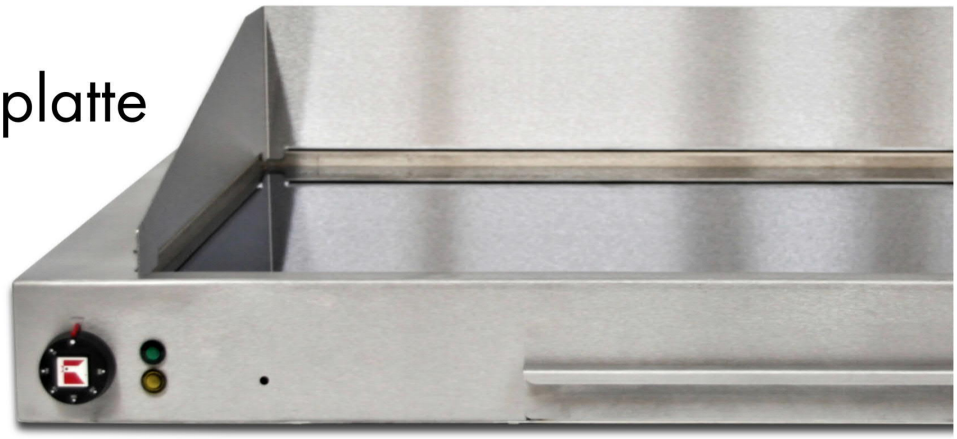
GASTRO ECONOMY

ubert

Premium-Griddleplatte

HGB-Serie





Hochleistungs-Griddleplatte aus hochwertigem Edelstahl für den professionellen Einsatz, für hohen Durchsatz, für anspruchsvolle Kunden!

Die Features:

- effiziente Erwärmung durch spezielle Kontaktheizelemente
- präzise Temperaturregelung über 2 Heizzonen
- geringer Energieverbrauch – geringe Abstrahlwärme
- Antihaft-Wirkung der hartverchromten Stahlplatte verhindert Anbrennen oder Festkleben
- minimaler Verbrauch von Öl oder Bratfett
- leicht zu reinigende Grillfläche – auch zwischendurch
- Warmhaltezone bedienseitig ca. 120mm tief
- komfortabler Fettablauf, bedienseitig mittig, mit herausziehbarer Fettschublade
- Auftischgerät – keine Installation erforderlich
- Zubehör: abnehmbarer Spritzschutz, Grillschaber

Technische Daten:

HGB1000
- B1000xT600xH200mm (B940xT540mm)
- 400V, 10.0 kW

HGB1000SL
- B1000xT600xH130mm (B840xT540mm)
- 400V, 9.0 kW



Spezielle, hartverchromte Stahlplatte
für Anti-Haft-Effekt und konstante Heizleistung.



Vollflächige Beheizung der Grillfläche. Solider Wärmespeicher, messbare Energieersparnis.



Energiesparendes Arbeiten durch präzise, stufenlose Temperaturregelung.

© UBERT GASTROTECHNIK GMBH - 2020

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

Premium-Griddle Plate

HGB-Series





Heavy-duty griddle plate made of premium stainless steel for professional use, for high output, for demanding customers!

The Features:

- efficient heat distribution via special heating elements
- precise temperature control in 2 heating zones
- low energy consumption – low radiated heat
- non-adhesive effect of the hard chromium plated steel plate avoids burning or sticking
- requires minimum use of oil or frying fat
- easy-to-clean grill surface
- warming zone on operator's side apprx. 120mm
- convenient fat drain, centric on operator's side, with retractable fat drawer
- table-top-unit – no installation required
- accessories: detachable splash guard, grill scraper

Technical data:

HGB1000
- W1000xD600xH200mm (B940xT540mm)
- 400V, 10.0 kW

HGB1000SL
- W1000xD600xH130mm (B840xT540mm)
- 400V, 9.0 kW



Special, hard-chrome steel plate
with non-stick-effect and constant heat supply.



Even heating of working surface.
Strong heat store, measurable energy savings.



Energy-saving operation via precise,
stepless temperature control.

© UBERT GASTROTECHNIK GMBH - 2020

GASTRO ECONOMY

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

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