

L822

Grill électrique bilatéral



Caractéristiques

Un menu de sélection tactile fournit automatiquement l'heure exacte, la température et les paramètres de GAP pour chaque produit.

Contrôles Programmables

Les contrôles à microprocesseur sont programmables pour simplifier l'utilisation de l'opérateur.

Offre une flexibilité pour les futurs éléments de menu et les changements de spécifications de produit au niveau de la restauration.

Port USB externe

Le port USB externe permet à l'utilisateur de télécharger de nouveau menu et des articles promotionnels. Les nouveaux menus peuvent être envoyés électroniquement à d'autres magasins pour gagner du temps et éliminer erreurs de manipulation.

Plateaux supérieur

Plateaux supérieurs se ferment automatiquement à l'intervalle prédéfini de réglage au contact d'un bouton. Le système de cylindre d'air offre un fonctionnement silencieux, simple et sans problème de la plaque supérieure. Par mesure de sécurité, les plateaux s'ouvrent automatiquement à la perte de puissance, ou si un obstacle est détecté.

Écartement précis automatique

Plate-forme solide avec plan de référence à 3 points et point de référence fixe.

Une fois programmé, le plateau supérieur atteint automatiquement un écart constant et précis à chaque utilisation. L'écart précis répété assure la sécurité des produits et une meilleure qualité du produit fini.

Zone de Cuissons

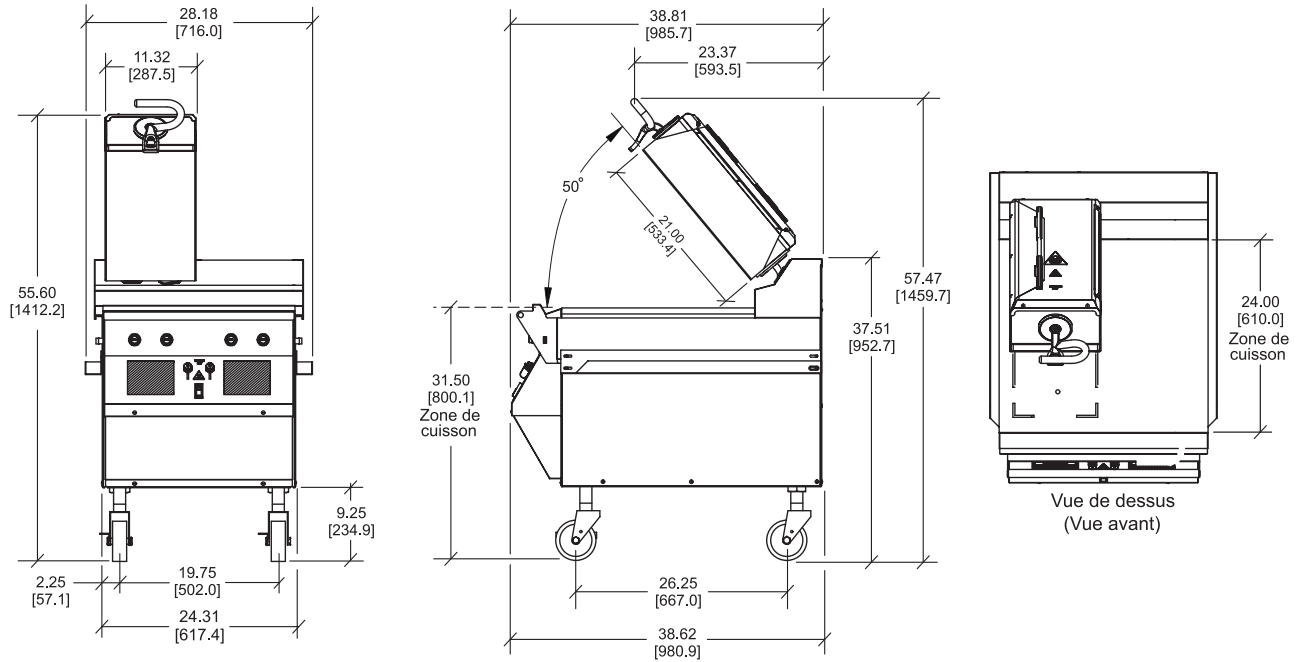
Deux zones de cuissons contrôlées séparément. Chaque zone comporte trois éléments de chauffage indépendants, et 2 dans le plateau supérieur pour assurer une température uniforme et la restauration rapide.

Matériel de Sortie

Protège la surface de cuisson de la plaque supérieure et facilite le nettoyage. Amélioration de l'installation et la suppression à distance des surfaces chaudes.

Guide de placement pour la cuisson

Surface inférieure de cuisson est gravée pour guider en permanence le placement des galettes pour la cuisson des deux côtés.



Les chiffres entre crochets sont indiqués en millimètres. Les dimensions décimales et fractionnaires sont égales à plus ou moins 1/16 pouce [1.5mm].
La hauteur de la machine peut varier (plus ou moins 2.5 pouces [63.5mm]) avec ajustement en hauteur des roulettes. Contenants de graisse latéraux non montrés.

Poids	Lbs.	Kg.
Net	573	259.9
Emballé	654	296.6
	Pi. Cu.	m. cu.
Volume	39.0	1.11
Dimensions	Po.	mm.
Largeur	28-3/16	716
Profondeur	38-13/16	986
Hauteur	55 à 60	1397 à 1524
Hauteur surface de cuisson	29 à 34	737 à 864
Distance au sol	6-3/4 à 11-3/4	172 à 299

*Roulettes peuvent être ajustées

Électricité	Amp	Total kW	Livré avec NEMA
208/60/3	43	14	NEMA15-60P
400/50/3N~	45 (1)	14	**

** Fil fourni par le client

Cette unité peut être fabriquée dans d'autres caractéristiques électriques. Reportez-vous à votre distributeur Taylor local pour la disponibilité (Pour plus d'informations électriques exactes, toujours se référer à l'étiquette de données de l'appareil.)

La recherche continue résulte en des améliorations constantes; ces spécifications sont donc sujettes à changement sans préavis.

Appel d'offres

Électricité : Volt _____ Hz _____ ph _____

Neutre: Qui Non Refroidissement: Air Eau ND

Options: _____

Caractéristiques

Électricité

Deux connexions électriques sont nécessaires. Voir le tableau électrique concernant les exigences électriques appropriées. Fait pour être raccordé en permanence. Consultez votre distributeur Taylor local pour les spécifications du réceptacle selon les codes locaux. Câble de retenue inclus.

Accessoires

- Nettoyant (1qt)
- Boîtes de graisse (deux, monté de chaque côté)
- Fiches de sortie; comprend agrafes et dispositif de retenue (une boîte de 9)
- Raclette (1)

Options

- Tampons de nettoyage (10)
- Support à tampon de nettoyage
- Indicateur d'écartement (0,255)
- Grattoir à Grill
- Porte-outil

Authorized Taylor Distributor



750 N. Blackhawk Blvd.
 Rockton, Illinois 61072
www.taylor-company.com