

700 Serie

Grillplatten * Fry top * Planchas
Плита для жарки без ГН-посуды



D Aus 24 Modellen zusammengesetztes Sortiment, davon 12 Tischgeräte und 12 auf Untergestell. Griddleplatten sind ideale Geräte um Fleisch, Fisch, Gemüse und Eier mit oder ohne minimale Fettzugabe zu "grillen" und so diätkorrekte und leicht verdauliche Speisen zu kreieren. Dank ihres "eigentümlichen" thermischen Verhaltens, das darin besteht, nur dann zu kochen, wenn die Speise ihre Platte berührt, vermeiden die polierten, hart verchromten Griddleplatten insbesondere kostspielige und lästige Wärmeverluste, unterstreichen die Endqualität des Produktes und sind ganz leicht zu reinigen. Das Sortiment sieht auch vollständig oder teilweise gerillte Platten vor, um den Nahrungsmitteln das typische Rostzeichen zu verleihen.



GB The range includes 24 models: 12 countertop units and 12 freestanding units. Griddle plates are ideal to grill meat, fish, vegetables and eggs with little or no fat for healthy, highly digestible dishes. Griddle plates featuring polished hard chrome surfaces have an "unusual" thermal behaviour. In fact, they will cook only when there is food in contact with the plate, thus avoiding costly and annoying heat losses. In addition, they enhance and product quality and are extremely easy to clean. The range also includes grooved and half grooved plates to give food the typical grill pattern.

E Gama compuesta por 24 modelos: 12 de sobremesa y 12 sobre soporte abierto. Las planchas son aparatos ideales para cocinar "a la plancha" carne, pescado, verduras y huevos sin utilizar o utilizando muy poca grasa, lo que permite elaborar alimentos sanos y digeribles. En especial las planchas de cromo duro pulido, gracias a su comportamiento térmico "especial" que les permite cocinar solamente cuando los alimentos están en contacto con la placa, evitan pérdidas de calor costosas y fastidiosas, realzan la calidad final del producto y son muy fáciles de limpiar. La gama prevé además planchas con la plancha total o parcialmente ranurada para dar a los alimentos el característico dibujo de "parrilla".

R Sortiment оборудования составлен из 24 моделей. Из них 12 настольных и 12 на нижней конструкции. Плиты для жарки без ГН-посуды являются идеальными приборами для "поджаривания на гриле" мяса, рыбы, овощей или яиц с минимальным добавлением жира или без добавления жира и приготовления диетических и легко усвояемых блюд. Приборы обладают особым термическим свойством: прибор начинает работать только тогда, когда продукт касается его поверхности. Это свойство помогает экономить дорогостоящую электроэнергию, подчеркивает высокое качество продукта. Полированную, твердохромированную поверхность плиты очень легко чистить. Весь ассортимент продукции предусматривает частично или полностью рифленую поверхность, чтобы придать продуктам типичный оттиск гриля.

D Aussenverkleidung und Füße aus Edelstahl 18/10.

- Kochflächen aus poliertem Stahl oder hartverchromt und poliert.
- Umlaufende Spritzschutz-Aufkantung.
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschrabe.
- Temperaturen zwischen 50° und 350°C einstellbar.
- Zwei Heizzonen mit doppelten, unabhängigen Steuerungen bei den 80 cm-Modellen.
- Gasgeräte mit Brennern, die von Sicherheits-Thermostatventilen mit Thermoelementen gesteuert werden, und Piezozündung.
- Elektrogeräte mit Edelstahl-Heizkörpern und Temperaturregelung durch Thermostat.
- Heizkörper-Betriebskontrolleuchte.
- Die Modelle mit hartverchromter und polierter Platte sind mit einem Sicherheitsthermostat (max. 300°C) gegen unerwartete Überhitzung, ausgestattet.



◀ Detail der ausziehbaren Schublade zum Auffangen von Fett und Rückständen.

Detail of removable drawer to collect grease and food residue.

Detalle del cajón recoge-grasas y residuos extraíble.

Деталь выдвигаемого ящика для улавливания жира и сбора отходов.

▲ Detail der Griddleplatte mit polierter und hartverchromter glatter Stahlplatte.

Detail of griddle plate with smooth steel plate plated with polished chrome.

Detalle de la plancha con plancha lisa de acero con recubrimiento de cromo pulido.

Твердохромированная и полированная пов-ть плиты

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE

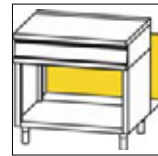
ACCESSORIES AVAILABLE ON REQUEST

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ НА ЗАКАЗ



Tür
Door
Puerta
Дверь



Rückwand
Back panel
Panel posterior
Задняя стенка



Kamin mit Gitter
Flue riser with grid
Salida de grasa con rejilla
Камин с решеткой



Rollensatz
Castors set
Juego de ruedas
Набор колес

GB Exterior finish and adjustable legs are all 18/10 stainless steel.

- Cooking griddles are smooth steel or polished chrome plated.
- Side and back splashguards.
- Grease trough with drain hole and fully removable grease drawer.
- Temperature adjustable between 50° and 350°C.
- 80-cm width size models feature two independently controlled heat zones.
- Gas models have burners controlled by thermostatic safety valves with thermocouple and piezo ignition.
- Electric models are fitted with stainless steel heating elements and temperature control thermostat.
- "Heating on" indicator light.
- Polished chrome models are fitted with a safety thermostat to prevent accidental overheating (max. temp. 300°C).

E Recubrimiento exterior y patas regulables de acero inox 18/10.

- Encimeras de acero pulido o con recubrimiento de cromo pulido.
- Peto antisalpicaduras perimétrico.
- Canal con orificio de desagüe y cajón recoge-grasas extraíble.
- Temperatura regulable de 50° a 350°C.
- Mandos dobles para el calentamiento independiente de dos zonas (modelos de 80 cm).
- Modelos a gas con quemadores controlados por válvulas termostáticas de seguridad con termopar y encendido piezo eléctrico.
- Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable y regulación de la temperatura por termostato.
- Piloto indicador de funcionamiento de las resistencias.
- Los modelos cromo pulido poseen un termostato de seguridad para evitar el sobrecalentamiento accidental (máx. 300°C).

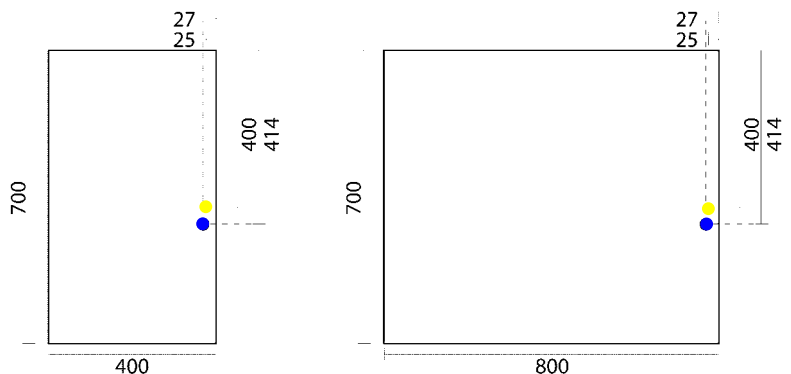
R Внешняя облицовка и ножки из нержавеющей стали 18/10.

- Пов-ть для жарки из полированной нержавеющей стали или твердохромированная и полированная.
- Окантовка против брызг по всему профилю.
- Желобок для слива с отверстием и выдвигаемый ящик для улавливания жира.
- Температура регулируется от 50° до 350°C.
- У 80-см моделей две зоны нагрева с отдельным регулированием.
- Газовые приборы оснащены горелками, регулируемые предохранительными термостатными клапанами с термоэлементами, и пьезозажиганием.
- Электроприборы оснащены нагревательными тэнами из нержавеющей стали и регулируются термостатом.
- Контрольная лампочка работы.
- Модели с твердохромированной и полированной поверхностью оснащены предохранительным термостатом (макс. 300°C) против перегрева.

TECHN. DATEN TECHN. SPECIFICATIONS DATOS TÉCNICOS ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ												
	72/02FTFG	72/02FTGR	72/02FTGC	72/02FTE	72/02FTER	72/02FTEC	74/02FTFG	74/02FTFG 1/2R	74/02FTGR	74/02FTE	74/02FTE 1/2R	74/02FTER
Betrieb / Operation / Funcionamiento / Принцип работы												
Aussenabmessungen / Ext. dimensions / Dimensiones exteriores / Внешние размеры MM	400x700 x860/900 h	400x700 x860/900 h	400x700 x860/900 h	400x700 x860/900 h	400x700 x860/900 h	400x700 x860/900 h	800x700 x860/900 h	800x700 x860/900 h	800x700 x860/900 h	800x700 x860/900 h	800x700 x860/900 h	800x700 x860/900 h
	top 280 h	top 280 h	top 280 h	top 280 h	top 280 h	top 280 h	top 280 h	top 280 h	top 280 h	top 280 h	top 280 h	top 280 h
Art der Kochplatte/ Griddle plate type/ Tipo de plancha / Тип поверхности плиты												
Plattenabmessungen / Griddle plate dim. / Dim. de la plancha / Размеры поверхности плиты MM	340x490	340x490	340x490	340x490	340x490	340x490	740x490	740x490	740x490	740x490	740x490	740x490
Plattenoberfläche / Griddle plate area / Sup. de la plancha / Площадь поверхности плиты M ²	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36
Gesamtleistung / Total gas power / Pot. total de gas / Общее потребление газа	kW 6,7	kW 6,7	kW 6,7	-	-	-	kW 6,7	kW 6,7	kW 6,7	-	-	-
Elektrische Gesamtleistung / Total electric power / Potencia total eléctrica / Общее потреб. эл. энерг.	-	-	-	kW 5,1	kW 5,1	kW 5,1	-	-	-	kW 5,1	kW 5,1	kW 5,1
Anschlussspannung / Supply voltage / Tensión de aliment- tación / Значение подключения	-	-	-	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	-	-	-	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*	3NAC400V 3AC 230U*

ANSCHLUSSPLÄNE / INSTALLATION DIAGRAMS / ESQUEMAS DE INSTALACIÓN / СХЕМЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

- Gasgeräte / Gas models / Modelos a gas /
Модели, работ. на газе
- Elektrogeräte / Electric models / Modelos
eléctricos / Электроприборы



*: auf Anfrage - on request - a pedido - на заказ



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com