

BISTRONIK®

Made in Germany



Für die moderne Systemgastronomie

Mit moderner Inoxal Heizplatte



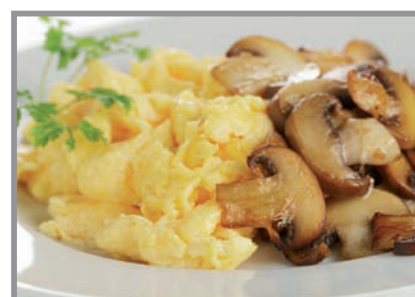
Inoxal, Kombination aus
Edelstahl und Aluminium

Flachheizkörper, für schnelle
Wärmeübertragung

Große Heizplatte 42x42 cm
unten, 40 x 40 cm oben

Unterplatte separat einsetzbar

Thermokontakt - Grill BS-900 Digital



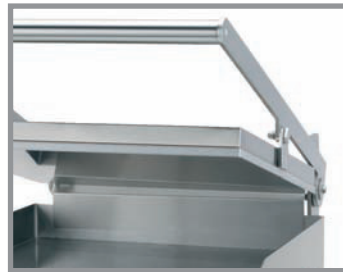
Produkteigenschaften



Höhenverstellbare Justierfüße



Ergonomischer, hitzeisolierter Griff



Schwenkbare Oberplatte



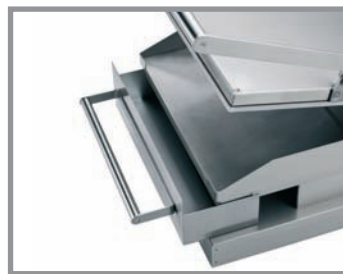
Stufenloser Temperaturregler



Digitaler Timer



Lasergeschweißte Ränder



Zentraler Fettauslauf



Unterplatte separat nutzbar

Bistronik Vorteile



Inoxal Heizplatte: Die moderne Kombination verbindet Beständigkeit des Edelstahls mit der hohen Wärmeleitfähigkeit des Aluminiums. Die Wärme wird bis zu zehnmals schneller aufgenommen.



Smart Grill: Ein Wärmefühler registriert Temperaturveränderungen, beispielsweise durch tiefgefrorene Lebensmittel, in kürzester Zeit und sorgt für schnellen Wärmenachschub.



Direkte Wärmeübertragung: Spezielle Flachheizkörper leiten die Wärme direkt auf die Heizplatten. Die Wärme wird schnell aufgenommen und ebenmäßig verteilt.



Schnelle Zubereitung: Durch das gleichzeitige Erwärmen über die Ober- und Unterplatte müssen Sie ein Gargut nicht wenden. Sie sparen zusätzlich bis zu 50 % Zeit und Kosten.

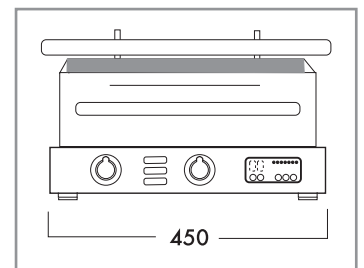
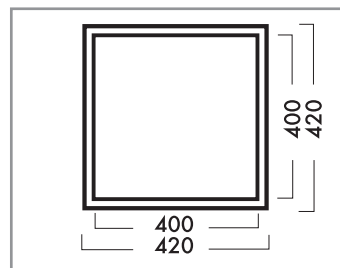
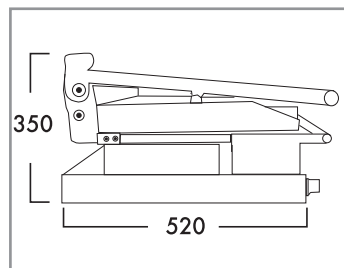
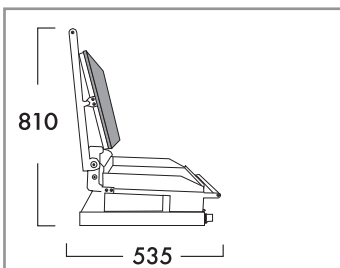


Saftiges Fleisch: Durch gleichzeitiges Erwärmen der Ober- und Unterplatte schließen sich die Fleischsporen. Der schmackhafte und vitaminreiche Fleischsaft bleibt im Gargut.



Energie & Umwelt: Durch die direkte Wärmeübertragung und die hohe Wärmeleitfähigkeit des Aluminiums sparen Sie neben Zeit auch kostbare Energie und schonen die Umwelt.

Technische Daten



Modell	Spannung	Leistung	Sicherung	Grillfläche	Brutto - Gewicht	Netto - Gewicht
BS-900 D	400 V	6800 Watt	16 Ampere	420 x 420 mm (Unterplatte)	ca. 47 kg	ca. 45 kg