



# L810 – Clamshell

Chapa Elétrica

## Fabricantes



## Acessórios Opcionais

Esponjas de limpeza  
Porta esponjas para limpeza  
Raspador do grill  
Suporte para ferramentas  
Rodo de borracha

## Vantagens

Seleção de menu com um único toque, que permite ajustes precisos de TEMPO, TEMPERATURA e GAP para todos os produtos



## Especificações Técnicas

### Controles Programáveis

Os controles do microprocessador são programáveis, de forma a deixar mais simples o manuseio da máquina pelo operador. Com eles você tem mais flexibilidade para itens futuros no menu e mudanças na especificação dos produtos de um restaurante para outro. Personalizável para oferecer configurações em múltiplos estágios por produto, cinco idiomas (inglês, espanhol, francês, russo e português), alerta de standby para economizar energia e quatro cronômetros que podem ser usados especificamente para cozimento em Grill Flat.

### Porta USB Externa

A porta USB externa dá acesso ao usuário, que pode carregar novos itens do menu e promoções. As mudanças no menu podem ser enviadas eletronicamente a outras lojas, economizando tempo e eliminando erros por parte do operador.

### Platens Superiores

Ao pressionar o botão, o platen superior desce automaticamente de acordo com os ajustes que foram realizados no cardápio, o sistema de fechamento pneumático permite um processo silencioso, preciso com simplicidade e facilidade.

Um sistema de segurança abre automaticamente o platen na falta de energia ou se detectar uma obstrução no processo de cozimento.

### Definição de gaps preciso e automática

Monitoramento e controle eletrônico de espaçamento (GAP), após programado a receita o equipamento garante repetibilidade e padrão de cozimento dos alimentos, garantindo qualidade e segurança.

### Área de Cozimento

Cada área tem três elementos independentes de aquecimento, e dois no platen superior, para garantir temperaturas constantes e recuperação rápida.

### Material Antiaderente em toda a Superfície

Protege a superfície de cozimento inteira do platen superior e facilita a limpeza. Melhora no processo de instalação e remoção, na direção contrária das superfícies quentes garante temperaturas constantes e recuperação rápida.

### Guia de Posicionamento do Hambúrguer para Cozimento

Na superfície de cozimento inferior há marcações permanentes de posicionamento do hambúrguer para cozimento dos dois lados.

### Peso

Líquido: 394,6 kg  
Bruto: 469,47 kg

### Dimensões

Largura: 1024 mm  
Profundidade: 986 mm  
Altura: 1397 a 1542 mm  
Altura da superfície de cozimento: 737 a 864 mm  
Altura do rodízio: 132 a 259 mm

### Especificações Elétricas

208-230V/60Hz/3  
380V/60Hz/3 + N

