

**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



## Produkteigenschaften



Höhenverstellbare Justierfüße



Ergonomischer, hitzeisolierter Griff



Schwenkbare Oberplatte



Stufenloser Temperaturregler



Kratzfeste Inoxal Oberfläche



Lasergeschweißte Ränder



Zentraler Fettauslauf



Unterplatte separat nutzbar

## Bistronik Vorteile



**Inoxal Heizplatte:** Die moderne Kombination verbindet Beständigkeit des Edelstahl 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.

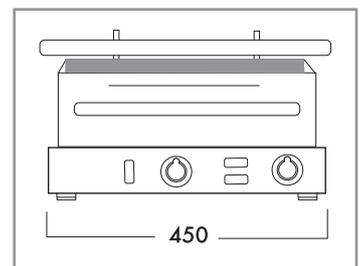
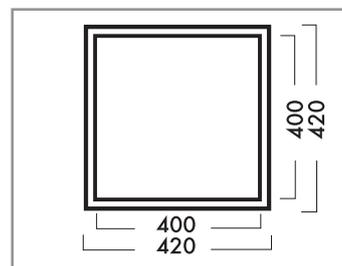
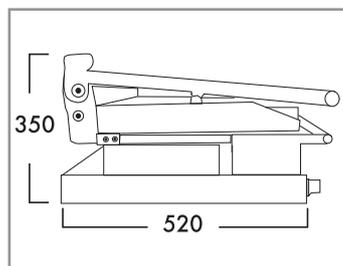
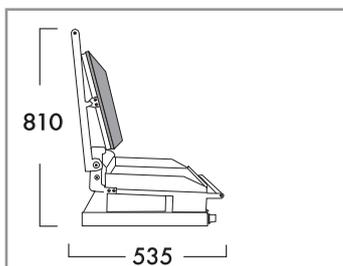


**Saftiges Fleisch:** Durch gleichzeitiges Erwärmen der Ober- und Unterplatte schließen sich die Fleischsporen. Der schmackhafte und vitaminreiche Fleischsaft bleibt im Gargut.



**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	400 V	6800 Watt	16 Ampere	420 x 420 mm ( Unterplatte)	ca. 47 kg	ca. 45 kg