

Offene Unterbauten:



Artikelnummer	Beschreibung	
M71F	Unterbau für FLGL71 mit Grundboden, höhenverstellbare Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, CNS 18/10 Abmessung: 400 x 490 x 650 mm	
M72F	Unterbau für FLGL72 oder FLGLR72 mit Grundboden, höhenverstellbare Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, CNS 18/10 Abmessung: 800 x 490 x 650 mm	
M91F	Unterbau für FLGL91 mit Grundboden, höhenverstellbare Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, CNS 18/10 Abmessung: 400 x 690 x 650 mm	
M92F	Unterbau für FLGL92 oder FLGLR92 mit Grundboden, höhenverstellbare Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, CNS 18/10 Abmessung: 800 x 690 x 650 mm	

Mögliches Zubehör:

Artikelnummer		Beschreibung	
	FGSP	flashGRILL® Reinigungsspachtel mit Flex Griff und auswechselbarem Reinigungspad	
	FGPAD	flashGRILL® Reinigungsspachtelpad-Set bestehend aus 6 Pads	
	FGREINIGER	flashGRILL® Reiniger mit Dosiervorrichtung Inhalt: 750 ml	



**EXKLUSIV bei
Afg Berlin**



flashGRILL® Evolution



Warum sollten Sie sich für den flashGRILL entscheiden?

MAXIMALE ENERGIEEINSPARUNG von etwa 2.500,- €/Jahr

- Die INNOVATIVE TECHNIK des flashGRILL®'s, mit seinem patentierten indirekten System der Wärmeübertragung, in welchem die Heizelemente in einer abgedichteten Kammer, in einer speziellen Wärmeträgerflüssigkeit (Thermisches Öl) eingebettet sind, führt zu einer maximalen Energieeinsparung in Ihrer Küche!
 - Die Gartemperatur von 240 °C kann dadurch, mit einem sehr geringen Energieaufwand (je nach Größe von 2,7 kW, 5,4 kW oder 7,2 kW) erzeugt werden, auf 1 °C genau eingestellt und auf der gesamten Garfläche genutzt werden.
 - Die Temperatur bleibt stabil und die Garzeiten werden reduziert, auch wenn kalte oder sogar gefrorene Lebensmittel zubereitet werden.
- * Durchschnittliche jährliche Energiekostensparnis im Vergleich einer flashGRILL® Platte 800 x 900 mm mit einem Elektrogrill einer anderen Marke mit denselben Abmessungen bei einer Nutzung 6 h/Tag, 6 T/Woche und 11 Monate/Jahr.

GESUND und LECKER

- Beim Garen bei niedrigen Temperaturen (210 °C-240 °C) werden keine gesundheitsschädlichen Transfettsäuren, Amine oder Carbonsäuren gebildet. Dies sind alle Substanzen, die normalerweise während des Garens mit einem Grill und mit herkömmlichen Fry-Tops erzeugt werden.
- Der flashGRILL® brennt die Lebensmittel nicht an. Er bewahrt die besonderen Eigenschaften der einzelnen Produkte. Sie können Fisch, Fleisch, Gemüse, Käse und Eier auf der gleichen Platte garen, ohne die Gefahr, dass sich der Geschmack auf die anderen Produkte überträgt.

HOHE BENUTZERFREUNDLICHKEIT

- Die Verwendung von niedrigen Temperaturen (210 °C-240 °C) verringern die Wärmestrahlung und die Dämpfe erheblich. Der flashGRILL® ist ideal für das "Front Cooking" und kann überall installiert werden. Er erzeugt keinen Rauchgeruch, sondern nur den Duft der Lebensmittel!
- Weniger Verbrennungsgefahren, geringe Emissionen, weniger Nebenwirkungen für die Gesundheit und somit bessere Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter.
- Mit dem neuen Touchscreen-Bedienfeld sind die Programmierung und die Kontrolle der Temperatur noch einfacher, präziser und funktionaler. Sie können mit einem Klick auf bereits eingestellte Garprogramme zugreifen oder das Garen selbst timen.
- Waschen Sie die Fläche zu jeder Zeit während der Verwendung und die Temperatur der Platte erleidet keine Schwankungen!
- Große herausnehmbare Sammelwanne für einfache Entleerung und Reinigung.

KEINE VERSCHLEIßTEILE ODER WARTUNGEN

- Hochwertiges rostfreies Material, langlebig und formbeständig. Die Platte verschleißt nicht und erlaubt das Schneiden der Gerichte direkt auf der Fläche. Keine Ersatzteile durch Verschleiß, keine regelmäßig zu ersetzenden Komponenten oder Auffüllen des thermischen Öls.



Modell-Varianten:



Artikelnummer	Serie	Grillfläche mm	Abmessungen mm	Leistung	
FLGL65	600	494 x 380 glatt	500 x 600 x 220 / 355	2,7 kW / 400 V	

FLGL71	700	394 x 490 glatt	400 x 700 x 250 / 460	2,7 kW / 400 V	
FLGL72	700	794 x 490 glatt	800 x 700 x 250 / 460	5,4 kW / 400 V	
FLGLR72	700	794 x 490 ½ glatt, ½ gerillt	800 x 700 x 250 / 460	5,4 kW / 400 V	

FLGL91	900	394 x 620 glatt	400 x 900 x 250 / 460	3,6 kW / 400 V	
FLGL92	900	794 x 620 glatt	800 x 900 x 250 / 460	7,2 kW / 400 V	
FLGLR92	900	794 x 620 ½ glatt, ½ gerillt	800 x 900 x 250 / 460	7,2 kW / 400 V	

Weitere Größen auf Anfrage verfügbar.

