

Gas Grillplatte gerillt-glatt Edelstahl mit 2 Heizzonen Tischgerät

Power 650 solide Qualität in Italien gefertigt mit einem Edelstahlkorpus, für den engen Raum mit einer Bautiefe von nur 650 mm. Standgeräte und Tischgeräte sowie Unterbauten in unterschiedlichen Breiten lieferbar. Ideal für den Imbissbetrieb. Kombinierbar mit den Kühl- und Tiefkühlunterbauten. Wählen Sie zwischen Gas- und Elektrogeräten. Gasgeräte sind auf Erdgas H eingestellt, die Wechseldüsen für Flüssiggas liegen bei. Elektrische Geräte werden im Regelfall ohne Anschlussleitung geliefert. Die Geräte können durch Klemmstege verbunden werden. Die Tischgeräte sind vorbereitet für die Befestigung auf ein Unterschrankmodul. Die einstellbaren Fußhöhen von 140 bis 240 mm der Standgeräte ermöglichen eine Arbeitshöhe von 830 bis 930 mm. Die Gasgrillplatte mit atmosphärischen Stahlbrennern mit mehreren Flammenreihen pro Heizzone je nach Modell mit 5 oder 12,5 kW und 1 oder 2 Heizzonen hat eine geneigte Grillfläche in glatter, gerillter, hartverchromter oder in Edelstahl-Ausführung. Die abgesenkte Grillfläche ist dicht verschweißt. Der runde Fettablass mit darunter liegender Fettauffangschale sowie die Kaltzone befinden sich an der Plattenvorderseite. Im Lieferumfang sind ein Spachtel und der abnehmbare Spritzschutz enthalten. Die Temperatur ist über ein Gasregelventil mit Klein- und Großstellung regelbar bis 280° C. Die Zündung erfolgt mittels Piezozünder. Das Sicherheitsthermostat ist inklusive. Die Grillplatten sind auch lieferbar in 600er Breite mit 2 Heizzonen.



Artikel-Nr.: 10222319
GTIN: 4059395036381

Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Geneigte geteilte 1/3 gerillte und 2/ 3 glatte Grillfläche aus Edelstahl
- Grillfläche abgesenkt und dicht verschweißt
- Kaltzone an der Plattenvorderseite
- Runder Fettablass
- Fettauffangschale
- Zündung mittels Piezozünder
- Atmosphärische Stahlbrenner mit mehreren Flammenreihen pro Heizzone
- Zündflamme und Thermoelement
- Verchromte Ausführung mit Gasregelthermostat, regelbar bis +280 °C
- Sicherheitsthermostat
- Temperatur regelbar über Gasregelventil mit Klein- und Großstellung
- Entnehmbarer Spritzschutz
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Technische Daten:

Geräteart	Grillplatten & Grills
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	650 mm
Höhe	295 mm
Aufstellart	Auftisch
Temperaturbereich bis	280 °C
Aussenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	10 kW
Bruttogewicht	56 kg
Serienzubehör	Fettauffangschale, 1 Schaber
Gerätetyp	Tischgerät

Bautiefe	650
Betriebsart	Gas
Kochzonenzündart	Piezozündung
Grillflächengröße	59,5 x 55,5 cm
Grillfläche	1/2 glatt - 1/2 gerillt Edelstahl
Kaltzone	Ja
Temperaturzonen	2

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Verbindungssteg

GTIN: 4059395095265

Artikel-Nr.: 10209331

Verschlussstopfen

GTIN: 4059395095296

Artikel-Nr.: 10209344

Gerillter Schaber zur Reinigung von Bratplatten

GTIN: 4059395006421

Artikel-Nr.: 10209347

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de