

Gas-Vaporgrill 15kW Wasserbecken & Ablasshahn

Gas-Vaporgrill 15kW Wasserbecken & Ablasshahn: Dieses Gerät wurde speziell für den professionellen Einsatz entwickelt und vereint hochwertige Materialien mit ausgereifter Technik. Die Ausführung gewährleistet eine lange Lebensdauer, hohe Betriebssicherheit und einfache Handhabung. Die Konstruktion erfüllt die Anforderungen moderner Gastronomie- und Arbeitsumgebungen, bei denen Funktionalität, Hygiene und Energieeffizienz im Vordergrund stehen. Zu den besonderen Produkteigenschaften zählen 2 Heizzonen, Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, Rost aus Gusseisen, beidseitig verwendbar (1 Seite Fleisch, 1 Seite Fisch), Fleischrost neigbar auf 40 mm, für besseren Fettablauf in die Auffangrinne, Dreiseitigem Spritzschutz, Höhe: 135 mm, Ausziehbarer Fettauffang- und Wasserschublade, Schonendes Garen durch Wasserverdunstung, Temperaturregelung über Sicherheitshahn, Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm, Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm. Diese Merkmale tragen dazu bei, den täglichen Betrieb zu optimieren, Arbeitsabläufe zu erleichtern und den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren. Das Gerät ist so konzipiert, dass es sowohl in Neuinstallationen als auch im Austauschbetrieb problemlos integriert werden kann. Alle Bauteile sind auf Wartungsfreundlichkeit und Langlebigkeit ausgelegt. Die Oberflächen lassen sich leicht reinigen und entsprechen den hygienischen Anforderungen in professionellen Küchenumgebungen. Durch die Kombination von technischer Präzision und durchdachtem Design bietet das Produkt eine zuverlässige Lösung für den täglichen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie oder vergleichbaren Anwendungsbereichen.

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Hier Direkt zur Garantiekarte.



Artikel-Nr.: 10422329
GTIN: 4059395096736



Produktvorteile:

- 2 Heizzonen
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Rost aus Gusseisen, beidseitig verwendbar (1 Seite Fleisch, 1 Seite Fisch)
- Fleischrost neigbar auf 40 mm, für besseren Fettablauf in die Auffangrinne
- Dreiseitigem Spritzschutz, Höhe: 135 mm
- Ausziehbarer Fettauffang- und Wasserschublade
- Schonendes Garen durch Wasserverdunstung
- Temperaturregelung über Sicherheitshahn
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm

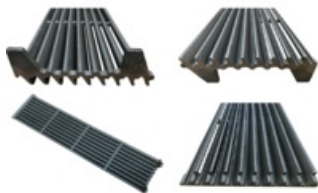
Technische Daten:

Geräteart	Grillplatten & Grills
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	800 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	15 kW
Bruttogewicht	105 kg
Serienzubehör	

Schaber, Gusseiserner Drehgrillrost 1 Seite für Fleisch, gedrehte Seite für Fischr, Wechseldüsenkit für Flüssiggas

SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Gas
Unterbau	geschlossen
Grillflächengröße	64 x 46,5 cm
Grillfläche	gerillt

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008715

Artikel-Nr.: 10409340

Abschlußprofil links für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008722

Artikel-Nr.: 10409341

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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