

Gas-Lavasteingrill 2 Heizzonen 20 kW

Gas-Lavasteingrill 2 Heizzonen 20 kW: 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 Mit 2 Heizzonen, Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, Offener Unterbau, Sicherheitsthermostat, Gaszufuhr über Sicherheitsventilhahn regelbar, V Rost für Fleisch, Rost auf zwei Höhen verstellbar, Ausziehbarer Fettauffangschublade, 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.: 10422433
GTIN: 4059395096873



Produktvorteile:

- Mit 2 Heizzonen
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Offener Unterbau
- Sicherheitsthermostat
- Gaszufuhr über Sicherheitsventilhahn regelbar
- V Rost für Fleisch
- Rost auf zwei Höhen verstellbar
- Ausziehbarer Fettauffangschublade
- 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	20 kW
Bruttogewicht	71 kg
Serienzubehör	V-Rost für Fleischr, Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Gas

Unterbau	offen
Grillflächengröße	78 x 48,5 cm
Grillfläche	gerillt
Temperaturzonen	2

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Tür mit Griff für Unterschränke 40 und 80 cm

GTIN: 4059395095869

Artikel-Nr.: 10409318

Lavasteine 6kg Beutel

GTIN: 4059395095890

Artikel-Nr.: 10409321

Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008715

Artikel-Nr.: 10409340

Abschlußprofil links für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008722

Artikel-Nr.: 10409341

Fischrost für Lavasteingrill 10422433

GTIN: 4059395048582

Artikel-Nr.: 10409404

Kupercutter - 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