

Gas-Grillplatte glatt verchromt 14kW mit 2 Heizzonen, Auftischgerät Grillfläche 735x530mm glatt

Gas-Grillplatte glatt hartverchromt 14kW mit 2 Heizzonen Auftischgerät: 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, Grillfläche glatt verchromt 735 x 530 mm, Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, Mit geneigter glatter Platte, Oberplatte 40 mm abgesenkt und dicht verschweißt, Mit 65 mm Kaltzone an der Plattenvorderseite, Runde Fettablauföffnung Ø 40 mm und 2,5 l Fettauffangschale, Beheizung durch Stahlbrenner, Manuelle Temperaturregelung zwischen +200 °C und +400 °C, Steuerung der Gaszufuhr über Sicherheitshahn Thermoelement, 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.: 10422436
GTIN: 4059395073157



Produktvorteile:

- Auftischgerät
- Mit 2 Heizzonen
- Grillfläche glatt hartverchromt 735 x 530 mm
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Mit geneigter glatter Platte
- Oberplatte 40 mm abgesenkt und dicht verschweißt
- Mit 65 mm Kaltzone an der Plattenvorderseite
- Runde Fettablauföffnung Ø 40 mm und 2,5 l Fettauffangschale
- Beheizung durch Stahlbrenner
- Manuelle Temperaturregelung zwischen +200 °C und +400 °C
- Steuerung der Gaszufuhr über Sicherheitshahn Thermoelement
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße
- 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	320 mm

Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	200 °C
Temperaturbereich bis	400 °C
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	14 kW
Bruttogewicht	73 kg
Serienzubehör	1 Schaberr, Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja NEU
Gerätetyp	Tischgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Gas
Grillflächengröße	73,5 x 53 cm
Grillfläche	glatt verchromt
Temperaturzonen	2

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Unterbau 3-seitig geschlossen Breite 400 mm für Kochserie Essence 700

GTIN: 4059395068887

Artikel-Nr.: 10401419

Unterbau 3-seitig geschlossen Breite 600 mm für Kochserie Essence 700

GTIN: 4059395068900

Artikel-Nr.: 10401422

Unterbau 3-seitig geschlossen Breite 800 mm für Kochserie Essence 700

GTIN: 4059395068894

Artikel-Nr.: 10401421

Ablaufstopfen für Grillplatten

GTIN: 4059395095784

Artikel-Nr.: 10409306

Spritzschutz für Grillplatten mit 40 cm Breite

GTIN: 4059395095791

Artikel-Nr.: 10409307

Schaber für Grillplatten

GTIN: 4059395095777

Artikel-Nr.: 10409305

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