

## Gas-Vaporgrill 11kW mit Wasserbecken & Ablasshahn

Gas-Vaporgrill 11kW mit 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 Mit Wasserbecken und Ablasshahn, Edelstahlkorpus, Mit gusseisernem Drehgrillrost (1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch), Inklusive Wasserschublade für ein schonendes Garen und das Auffangen von Fett, Indirektes Heizsystem, Heizelemente durch Diffusor geschützt, Werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten, Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920mm. 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.: 10522327  
GTIN: 4059395097689



### Produktvorteile:

- Mit Wasserbecken und Ablasshahn
- Edelstahlkorpus
- Mit gusseisernem Drehgrillrost (1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch)
- Inklusive Wasserschublade für ein schonendes Garen und das Auffangen von Fett
- Indirektes Heizsystem
- Heizelemente durch Diffusor geschützt
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920mm

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Grillplatten & Grills
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	400 mm
<b>Tiefe</b>	900 mm
<b>Höhe</b>	900 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Anschlußart</b>	Gas
<b>Anschlußwert Gas</b>	11 kW
<b>Bruttogewicht</b>	90 kg
<b>Serienzubehör</b>	

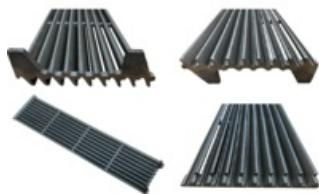
Gusseiserner Drehgrillrost 1 Seite für Fleisch, gedrehte Seite für Fischr, Wechseldüsenkit für Flüssiggas

<b>SWS</b>	Ja
<b>Gerätetyp</b>	Standgerät
<b>Bautiefe</b>	900

**Betriebsart**  
**Unterbau**  
**Grillflächengröße**  
**Grillfläche**

Gas  
geschlossen  
31,5 x 62,7 cm  
gerillt

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Abschlussprofil rechts für 900 Tiefe

GTIN: 4059395028379

Artikel-Nr.: 10509343

---

### Abschlussprofil links für 900 Tiefe

GTIN: 4059395028386

Artikel-Nr.: 10509344

---

### 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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)