

Gas-Grillplatte gerillt verchromt 10,5kW mit 1 Heizzone offener Unterbau Grillfläche 345x700mm gerillt

Gas-Grillplatte gerillt verchromt 10,5kW mit 1 Heizzone offener Unterbau: 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 1 Heizzone, Edelstahlkorpus, mit Fettauffangschublade, Geneigte verchromte Grillfläche in gerillter Ausführung, Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt, 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettauffangschale: Fassungsvermögen 1,5 l; 2,5 l, Zündung mittels Piezozünder, Zündflamme und Thermoelement, Temperatur regelbar über Gassicherheitsventil mit Klein- und Großposition, Manuelle Temperaturregelung zwischen +200 °C bis +400 °C, Sicherheitsthermostat, 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.: 10522406
GTIN: 4059395035285



Produktvorteile:

- mit 1 Heizzone
- Edelstahlkorpus
- mit Fettauffangschublade
- Geneigte verchromte Grillfläche in gerillter Ausführung
- Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettauffangschale: Fassungsvermögen 1,5 l; 2,5 l
- Zündung mittels Piezozünder
- Zündflamme und Thermoelement
- Temperatur regelbar über Gassicherheitsventil mit Klein- und Großposition
- Manuelle Temperaturregelung zwischen +200 °C bis +400 °C
- Sicherheitsthermostat
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920mm

Technische Daten:

Geräteart	Grillplatten & Grills
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	900 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	110 °C
Temperaturbereich bis	280 °C
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	10,5 kW
Bruttogewicht	85 kg
Serienzubehör	Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	900
Betriebsart	Gas
Unterbau	offen
Grillflächengröße	34,5 x 70 cm
Grillfläche	gerillt verchromt
Temperaturzonen	1

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Tür mit Griff für Unterschränke 40 und 80 cm

GTIN: 4059395095869

Artikel-Nr.: 10409318

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 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