

Gas-Grillplatte geteilt aus Edelstahl 21kW mit 2 Heizzonen offener Unterbau Grillfläche 745x700mm geteilt 1/3 gerillt und 2/3 glatt

Gas-Grillplatte geteilt aus Edelstahl 21kW mit 2 Heizzonen 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 2 Heizzonen, Grillfläche aus Edelstahl, Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, Mit geneigter gerillter Platte, Oberplatte 40 mm abgesenkt und dicht verschweißt, Mit 65 mm Kaltzone an der Plattenvorderseite, Runde Fettablauföffnung Ø 40 mm und 1,5 l Fettauffangschale, Beheizung durch Stahlbrenner mit 2 Verzweigungen und 4-Flammenreihen pro Heizzone, Mit Zündflamme und Thermoelement, Manuelle Temperaturregelung zwischen +200 °C bis +400 °C, Steuerung der Gaszufuhr über Sicherheitshahn Thermoelement, Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm, 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.: 10522445
GTIN: 4059395053890



Produktvorteile:

- Mit 2 Heizzonen
- Grillfläche aus Edelstahl
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Mit geneigter gerillter Platte
- Oberplatte 40 mm abgesenkt und dicht verschweißt
- Mit 65 mm Kaltzone an der Plattenvorderseite
- Runde Fettablauföffnung Ø 40 mm und 1,5 l Fettauffangschale
- Beheizung durch Stahlbrenner mit 2 Verzweigungen und 4-Flammenreihen pro Heizzone
- Mit Zündflamme und Thermoelement
- Manuelle Temperaturregelung zwischen +200 °C bis +400 °C
- Steuerung der Gaszufuhr über Sicherheitshahn Thermoelement
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920mm

Technische Daten:

Geräteart	Grillplatten & Grills
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	800 mm

Tiefe	900 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	110 °C
Temperaturbereich bis	280 °C
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	21 kW
Bruttogewicht	130 kg
Serienzubehör	1 Schaber, Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	900
Betriebsart	Gas
Unterbau	offen
Kochzonenzündart	Piezozündung
Grillflächengröße	74,5 x 70,0 cm
Grillfläche	2/3 glatt - 1/3 gerillt chrom satiniert
Temperaturzonen	2

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 80 cm Breite

GTIN: 4059395095814

Artikel-Nr.: 10409309

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

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