

# Gas-Grillplatte glatt aus Edelstahl 31,5 kW mit 3 Heizzonen offener Unterbau Grillfläche 1145x700mm glatt

Gas-Grillplatte glatt aus Edelstahl 31,5 kW mit 3 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 3 Heizzonen, Grillfläche aus Edelstahl, 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 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.: 10522446  
GTIN: 4059395053906



## Produktvorteile:

- Mit 3 Heizzonen
- Grillfläche aus Edelstahl
- 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 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:

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| <b>Geräteart</b>          | Grillplatten & Grills |
| <b>Produktgruppe</b>      | C                     |
| <b>Abmessungen außen:</b> |                       |
| <b>Breite</b>             | 1200 mm               |
| <b>Tiefe</b>              | 900 mm                |
| <b>Höhe</b>               | 900 mm                |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Aufstellart           | Standgerät                                 |
| Temperaturbereich von | 110 °C                                     |
| Temperaturbereich bis | 280 °C                                     |
| Anschlußart           | Gas  |
| Anschlusswert Gas     | 31,5 kW                                    |
| Bruttogewicht         | 180 kg                                     |
| Serienzubehör         | 1 Schaberr, Wechseldüsenkit für Flüssiggas |
| SWS                   | Ja   |
| Gerätetyp             | Standgerät                                 |
| Bautiefe              | 900  |
| Betriebsart           | Gas  |
| Unterbau              | offen                                      |
| Kochzonenzündart      | Piezozündung                               |
| Grillflächengröße     | 114,5 x 70,0 cm                            |
| Grillfläche           | glatt chrom satiniert                      |
| Temperaturzonen       | 3  |

### 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 120 cm Breite

GTIN: 4059395010350

Artikel-Nr.: 10409312

---

#### Schaber für Grillplatten

GTIN: 4059395095777

Artikel-Nr.: 10409305

---

#### Spritzschutz für Grillplatten mit 60 cm Breite

GTIN: 4059395095807

Artikel-Nr.: 10409308

---

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