

TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

SERIE	PRODUKTFAMILIE	AUSFÜHRUNG	MODELL
900	GRILLPLATTE	EL	NEBG93GLC

BESCHREIBUNG

GAS GRILLPLATTE 60 GLATT, VERCHROMT AUF OFFENEM UNTERBAU



TECHNISCHE DATEN:

STRUKTUR	AUF OFFENEM UNTERBAU	ABMESSUNGEN DER PLATTE	535X700 mm
BREITE	600 mm	ANZAHL KOCHZONEN	1
TIEFEN	900 mm		
HÖHE	900 mm		
NETTO GEWICHT	74 kg		
VOLUMEN	0.5 m3		
GAS LEISTUNG	14 kW		

SERIE	PRODUKTFAMILIE	AUSFÜHRUNG	MODELL
900	GRILLPLATTE	EL	NEBG93GLC

EIGENSCHAFTEN:

Gas Fry-Top eine Kochzone, mit glatter, geneigter und verchromter Bratplatte, Monoblock auf offenem Unterbau. Kochfeld aus Edelstahl Aisi 304, Stärke 20/10 vorgerüstet für Kopfendverbindung. Kochplatte 4 cm tiefer als die Arbeitsfläche, hermetisch angeschweißt für eine leichte Reinigung. Satinierte Kochfläche mit 6,5 cm - Kaltzone im vorderen Bereich der Platte. Kreisförmiger Fettablauf Durchm. 4 cm. Fettsammelwanne mit 2,5 lt. Fassungsvermögen Aufheizvorgang mittels Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme 3 Wege und 4 Flammenreihen, einschl. Pilotflamme und Sicherheits - Thermoelement. Gasausfluss gesteuert über Sicherheits - Thermostatventil mit Thermoelement. Manuelle Temperatureinstellung zwischen 110 und 280°C. Automatische Zündung durch piezoelektrische Vorrichtung mit Wasserschutzkappe. Kochfläche 54,5x70 cm. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Schaber für die Platte im Lieferumfang enthalten.

GELIEFERTES ZUBEHÖR:
OPTIONALES ZUBEHÖR:

• SCHABER FÜR FRY-TOP	RBLR
• PLATTENREINIGUNGS KAPPE	KFTT
• SPRITZSCHUTZ 600 MM	KFTP61