

Gas-Grillplatte geteilt verchromt 14kW mit 2 Heizzonen offener Unterbau

Grillfläche 735x530mm geteilt 1/3 gerillt und 2/3 glatt

Gas-Grillplatte geteilt verchromt 14kW 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 2/3 glatt + 1/3 gerillt, verchromt 735x530 mm, Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, Mit geneigter Platte, Oberplatte 40 mm abgesenkt und dicht verschweißt, Mit 65 mm Kaltzone an der Plattenvorderseite, Runde Fettablauföffnung Ø 40 mm und 2,5 l Fettauffangschale, Beheizung durch Stahlbrenner, Manuelle Temperaturregelung zwischen +200 °C und +400 °C, Steuerung der Gaszufuhr über Sicherheitshahn, Thermoelement, Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm, Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm. 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.: 10422423
GTIN: 4059395035230



Produktvorteile:

- Mit 2 Heizzonen
- Grillfläche 2/3 glatt + 1/3 gerillt, verchromt 735x530 mm
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Mit geneigter Platte
- Oberplatte 40 mm abgesenkt und dicht verschweißt
- Mit 65 mm Kaltzone an der Plattenvorderseite
- Runde Fettablauföffnung Ø 40 mm und 2,5 l Fettauffangschale
- Beheizung durch Stahlbrenner
- Manuelle Temperaturregelung zwischen +200 °C und +400 °C
- Steuerung der Gaszufuhr über Sicherheitshahn, Thermoelement
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm

Technische Daten:

Geräteart	Grillplatten & Grills
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	800 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	200 °C
Temperaturbereich bis	400 °C
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	14 kW
Bruttogewicht	125 kg
Serienzubehör	1 Schaberr, Wechseldüsenkit für Flüssiggas
Reference - ähnlicher Produkte	
	10422404, 10422414, 10422420, 10422425, 10422405, 10422415, 10422427, 10422440, 10422442, 10422444, 10422446, 10422441, 10422443, 10422445, 10422447
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät

Bautiefe	700
Betriebsart	Gas
Unterbau	offen
Grillflächengröße	73,5 x 53 cm
Grillfläche	2/3 glatt - 1/3 gerillt verchromt
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

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