Kabeljau: 108330010212626

Professioneller Gas-Fry-Top-Tischgrill mit glatter Grillplatte, 7 kW, 40 × 70 × 54,7 (H) cm



Beschreibung

Warum sollten Sie sich dafür entscheiden?

Diese **professionelle Gas-Grillplatte** ist die ideale Lösung für Restaurants, Bistros, Hotels und Gastronomiebetriebe, die eine **leistungsstarke und effiziente glatte Grillplatte** benötigen. Sie besteht aus **Edelstahl** und garantiert höchste Widerstandsfähigkeit und Hygiene, während das **piezoelektrische Zündsystem** eine einfache und sofortige Bedienung ermöglicht. Die glatte Kochplatte ermöglicht ein **gleichmäßiges Garen, ohne dass die Speisen anbrennen**, und bewahrt so den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften. Darüber hinaus erleichtert die praktische **Auffangschublade** die Reinigung und sorgt dafür, dass die Arbeitsfläche stets in einwandfreiem Zustand bleibt.

Hauptmerkmale

- **Konstruktion aus Edelstahl**
  Die vollständig aus **Edelstahl** gefertigte Konstruktion verleiht diesem Fry-Top **eine** hohe **Korrosions- und Hitzebeständigkeit** und garantiert eine lange Lebensdauer. Darüber hinaus ist Edelstahl **leicht zu reinigen** und gewährleistet stets ein Höchstmaß an Hygiene, was im Gastronomiebereich unverzichtbar ist.
- **Gasbetrieb mit einer Leistung von 7 kW**
  Dank **des Gasbetriebs** und einer **Leistung von 7 kW** ermöglicht dieses Fry-Top ein **schnelles und gleichmäßiges** Garen, wodurch Wartezeiten verkürzt und die Arbeitsabläufe in der Küche optimiert werden. Perfekt für alle, die hohe Leistung benötigen, ohne auf Energieeffizienz verzichten zu müssen.
- **Glatte Grillplatte für ein makelloses Garergebnis**
  Die **glatte Kochplatte** ermöglicht das Garen einer Vielzahl von Lebensmitteln, ohne dass diese ankleben, und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung. Ideal zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Eiern – für professionelle Ergebnisse bei maximaler Temperaturkontrolle.
- **Piezo-Zündsystem**
  Die piezoelektrische Zündung vereinfacht die Bedienung des Fry-Tops und macht sie **sofort und sicher**. Mit einem einfachen Druck wird die Flamme schnell aktiviert, wodurch der Einsatz von Streichhölzern oder Feuerzeugen entfällt.
- **Auffangschublade für eine einfache Reinigung**
  Die praktische **Auffangschublade** sammelt Fett und Kochflüssigkeiten und sorgt so für eine extrem schnelle Reinigung. Diese Funktion ist unerlässlich, um den Arbeitsplatz stets aufgeräumt zu halten und maximale Hygiene zu gewährleisten.
- **½-Zoll-Gasanschluss**
  Der ½-Zoll- Anschluss ermöglicht eine einfache Installation, die mit Standardanlagen kompatibel ist, und gewährleistet einen sicheren und reibungslosen Betrieb.
- **Umrüstsatz von Erdgas auf Flüssiggas im Lieferumfang enthalten**
  Mit dem Umrüstsatz lässt sich die Brennstoffversorgung je nach betrieblichen Anforderungen von **Erdgas auf Flüssiggas** umstellen, was eine größere Flexibilität bei der Installation und Nutzung des Fry-Tops bietet.

Technisches Datenblatt

- **Außenmaße:** 40 x 70 x 54,7 h cm
- **Verpackungsmaße:** 50 x 81,5 x 60,5 (H) cm
- **Erste Kochfläche:** 39,6 x 50,4 cm
- **Energieversorgung:** Gas
- **Material:** Edelstahl
- **Gewicht:** 39 kg (59 kg Bruttogewicht)
- **Leistung:** 7 kW
- **Auffangschublade für Rückstände**
- **Umrüstsatz von Erdgas auf Flüssiggas**

Abmessungen

Abmessungen der ersten Kochfläche	396x504 mm
Außenmaße	400x700x547 mm
Verpackungsmaße	500x815x605 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	7 kW
Gewicht inklusive Verpackung	59 kg
Material	Edelstahl
Nettogewicht	39 kg
Stromversorgung	Gas

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	Auffangbehälter für Rückstände und Umrüstsatz von Erdgas auf Flüssiggas.