Kabeljau: 108330020212626

Professioneller Gas-Fry-Top-Tischgrill mit geriffelter 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 Rillenplatte** benötigen. Sie ist aus **Edelstahl** gefertigt 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.
- **Geriffelte Grillplatte für ein makelloses Garergebnis**
  Die **geriffelte Oberfläche** der Grillplatte sorgt für ein gleichmäßiges Garen und ideale Grillergebnisse bei Fleisch, Fisch und Gemüse. Dieses Detail gewährleistet, dass überschüssige Flüssigkeiten ordnungsgemäß abfließen, wodurch zu fettige Speisen vermieden werden und ein leichteres, schmackhafteres Ergebnis garantiert wird.
- **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 ordentlich 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
- **Leistung:** 7 kW
- **Auffangschublade für Rückstände**
- **Umrüstsatz für Erdgas und 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.