Kabeljau: 108340061042631

Professioneller Gasgrill „Fry Top“ auf Unterbau, Platte zur Hälfte glatt, zur Hälfte geriffelt, 20 kW, 80 × 90 × 114 (H) cm



Beschreibung

Warum sollte man es kaufen?

Dieses **professionelle Gas-Frytop** ist die ideale Lösung für alle, die ein zuverlässiges, leistungsstarkes und vielseitiges Kochgerät suchen, das sich für jede professionelle Küche eignet. Dank seiner robusten Bauweise und der doppelten Kochfläche (glatt/geriffelt) können Sie verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten. Der Einbau in einen Schrank mit Türen macht es zu einer praktischen Wahl, um den Arbeitsraum optimal zu nutzen und für Ordnung zu sorgen.

Hauptmerkmale

- **Gasbetrieb**
  Perfekt für professionelle Umgebungen, in denen schnelles und gleichmäßiges Garen erforderlich ist. Es garantiert **hohe Leistung bei optimiertem Energieverbrauch**. Mit einer Leistung von **20 kW** ist es für hohe Arbeitsvolumina ausgelegt.
- **Edelstahlgehäuse**
  Das gesamte Gehäuse besteht aus **hochwertigem Edelstahl**, der für Hygiene, Langlebigkeit und einfache Reinigung steht. Es ist stoßfest, hitzebeständig und korrosionsbeständig und eignet sich somit perfekt für den intensiven täglichen Einsatz.
- **Kombinierte Kochfläche: 1/2 glatt + 1/2 geriffelt**
  Die **Kochfläche aus Edelstahl** ist gleichmäßig in einen glatten und einen geriffelten Bereich unterteilt, um **maximale Vielseitigkeit** zu bieten: Sie können Fleisch, Gemüse oder Brötchen grillen und gleichzeitig empfindlichere Speisen anbraten oder kurz anbräunen, ohne das Kochgeschirr wechseln zu müssen.
- **Piezo-Zündung**
  Die Zündung erfolgt **schnell, sicher und bequem** dank des piezoelektrischen Systems, das weder Streichhölzer noch Feuerzeuge benötigt. Ein Detail, das den täglichen Gebrauch vereinfacht und gleichzeitig die Sicherheit in der Küche erhöht.
- **Schrank mit Flügeltüren**
  Das Fry-Top ist auf **einem Rollwagen mit zwei Flügeltüren** montiert, ideal zur Aufbewahrung von Utensilien, Reinigungsmitteln oder Zubehör. Eine praktische Option, um den Platz unter der Kochfläche optimal zu nutzen.
- **Auffangschublade für Rückstände**
  Ausgestattet mit **einer herausziehbaren Schublade zum Auffangen von Fett und Kochrückständen**, die sich leicht herausnehmen und reinigen lässt. Ein unverzichtbarer Helfer, um die Hygiene der Arbeitsfläche zu gewährleisten.
- **½-Zoll-Gasschlauch im Lieferumfang enthalten**
  Komplett mit **½-Zoll-Gasanschlussschlauch**, Standard für die professionelle Installation.
- **Umrüstsatz von Erdgas auf Flüssiggas im Lieferumfang enthalten**
  Im Lieferumfang ist auch das **Umrüstset von Erdgas auf Flüssiggas** enthalten, damit sich das Gerät problemlos an Ihre vorhandene Gasversorgung anpassen lässt und **Flexibilität bei der Nutzung und Installation an jedem Ort** gewährleistet ist.

Technische Daten

- **Brennstoff:** Gas
- **Gasleistung:** 20 kW
- **Material des Gehäuses:** Edelstahl
- **Nettogewicht:** 115 kg
- **Bruttogewicht:** 166 kg
- **Außenmaße:** 80 x 90 x 114 (H) cm
- **Abmessungen der Kochfläche:** 79,6 x 69,4 cm
- **Verpackungsmaße:** 87,5 x 101,5 x 121,5 (H) cm

Abmessungen

Abmessungen der ersten Kochfläche	796x694 mm
Außenmaße	800x900x1140 mm
Verpackungsmaße	875x1015x1215 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	20 kW
Gewicht inklusive Verpackung	166 kg
Material	Edelstahl
Nettogewicht	115 kg
Stromversorgung	Gas

Serienausstattung

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