Kabeljau: 108340011042631

Professioneller Gasgrill „Fry Top“ auf Unterbau, glatte Grillplatte, 20 kW, 80 × 90 × 114 (H) cm



Beschreibung

Warum sollten Sie es kaufen?

Wenn Sie nach einer **robusten, zuverlässigen und vielseitigen** Lösung für professionelles Grillen suchen, ist dieses Fry-Top genau das Richtige für Sie. Es wurde entwickelt, um auch im intensiven Rhythmus einer Profiküche **hohe Leistung** zu garantieren, und vereint die **Robustheit von Edelstahl**, den **Komfort einer auf einem Unterbau montierten Kochfläche** und die **Vielseitigkeit der doppelten Gasversorgung (Erdgas oder Flüssiggas)**. Mit einer glatten Oberfläche, die sich ganz einfach reinigen lässt und ideal für gleichmäßiges Garen ist, sorgt dieses Fry-Top stets für perfekte Ergebnisse.

Hauptmerkmale

- **Gasbetrieb mit einer Leistung von 20 kW**
  Dank seiner **Gas**versorgung garantiert dieses Fry-Top einen **schnellen Temperaturanstieg** und eine **präzise Wärmeregulierung** – ideal für die professionelle Gastronomie. Die **Leistung von 20 kW** sorgt für schnelles und gleichmäßiges Garen auch bei großen Mengen an Lebensmitteln.
- **Glatte Edelstahlplatte für ein makelloses Garergebnis**
  Die **glatte Kochplatte aus Edelstahl** misst **69,4 x 79,6 cm** und bietet eine großzügige Arbeitsfläche. Sie eignet sich perfekt für Fleisch, Gemüse, Eier und Fisch, ermöglicht ein **gleichmäßiges Garen**, verhindert das Anbrennen und erleichtert die Reinigung.
- **Komplett aus Edelstahl gefertigt**
  Dieses aus **hochwertigem Edelstahl** gefertigte Fry-Top ist korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und auf Langlebigkeit ausgelegt – selbst in Umgebungen mit hoher Beanspruchung.
- **Bequeme und sichere piezoelektrische Zündung**
  Das **piezoelektrische Zündsystem** vereinfacht die Inbetriebnahme des Geräts: Ein Klick genügt, um die Flamme absolut sicher zu entzünden – ganz ohne Streichhölzer oder Feuerzeuge.
- **Schrank mit integrierter Flügeltür**
  Das Fry-Top ist auf einem **soliden Unterschrank** mit **Flügeltür** montiert, der sich ideal zur Aufbewahrung von Utensilien, Zubehör oder Reinigungsmitteln eignet und so für Ordnung und Funktionalität in der Küche sorgt.
- **Schublade zum Auffangen von Kochrückständen**
  Die im Lieferumfang enthaltene, **herausziehbare Schublade** zum Auffangen von Rückständen erleichtert die tägliche Reinigung und verbessert die Hygiene auf der Arbeitsfläche.
- **½-Zoll-Gasanschlussschlauch im Lieferumfang enthalten**
  Sofort einsatzbereit mit dem **½-Zoll-Gasanschlussschlauch**, der den Standards für Profiküchen entspricht.
- **Umrüstsatz von Erdgas auf Flüssiggas im Lieferumfang enthalten**
  Das Produkt wird mit **einem Umrüstsatz von Erdgas auf Flüssiggas** geliefert, wodurch es vielseitig einsetzbar und für jede in Ihrer Küche vorhandene Anlage geeignet ist.

Technische Daten

- **Außenmaße**: 80 x 90 x 114 (H) cm
- **Verpackungsmaße**: 87,5 x 101,5 x 121,5 (H) cm
- **Abmessungen der Kochfläche**: 69,4 x 79,6 cm
- **Nettogewicht**: 115 kg
- **Bruttogewicht**: 166 kg
- **Material**: Edelstahl
- **Gasleistung**: 20 kW
- **Auffangschublade für Rückstände**
- **Umrüstsatz von Erdgas auf Flüssiggas**

Abmessungen

Abmessungen der Kochfläche	694x796 mm
Außenmaße	800x900x1140 mm
Verpackungsmaße	875x1015x1215 mm

Technisches Datenblatt

Fläche	glatt
Gasleistung	20 kW
Gasverbrauch	2.12 m3/h
Gewicht inklusive Verpackung	166 kg
Nettogewicht	115 kg
Stromversorgung	Gas

Serienausstattung

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