Kabeljau: 5609

Pietralavica-Grillrost für Gas-Kochfeld mit 2 Türen S/90, 80 × 90 cm



Beschreibung

Der **Lavasteingrill für einen 2-türigen Gasherd von** Ristoattrezzature ist das ideale Gerät für professionelle Küchen. **Vielseitig, sicher und langlebig** eignet er sich perfekt für **Restaurants, Kneipen, Sandwich-Bars und Fast-Food-Restaurants**. Der Grill ist für das Garen von Fleisch, Gemüse und Fisch konzipiert und bewahrt dabei den ursprünglichen Geschmack sowie die organoleptischen Eigenschaften der Zutaten. **Bringen Sie mit unseren Geräten Qualität auf den Tisch**.

Wählen Sie den **Lavasteingrill für den 2-türigen Gas-Kühlschrank**, der Ihren Anforderungen am besten entspricht, und ergänzen Sie den Arbeitsbereich Ihres Restaurants auf praktische und funktionale Weise.

Design und Funktionsweise

Der Lavasteingrill auf einem Gasherd mit 2 Türen für Fast-Food-Betriebe **besticht durch sein technisches Design**. Die **Konstruktion besteht aus Edelstahl,** um Langlebigkeit und maximale Hygiene zu gewährleisten. Montiert auf einem Unterschrank mit zwei Türen und ergonomischen Griffen bildet dieses Gerät einen kompletten Arbeitsbereich, in dem Sie Geschirr und Produkte verstauen können und stets alles griffbereit haben.

Die Beheizung erfolgt über Brenner aus Stahl mit stabilisierter Flamme, Zündflamme und Sicherheitsthermoelement. **Die Energieversorgung erfolgt über Gas, die Leistung beträgt 12,4 kW**. Die Gaszufuhr wird über einen Sicherheitshahn geregelt.

Der Grillrost verfügt über breite Rillen für den ordnungsgemäßen Abfluss von Fett, während eine **dreiseitige Spritzschutzleiste aus Edelstahl** ein sicheres Garen gewährleistet. Eine **herausziehbare Schublade zum Auffangen des Bratfetts** sorgt schließlich für eine einfache und schnelle Reinigung.

Die Lavasteingrills sind mit einem Hebesystem für den Grillrost ausgestattet, und der Lavastein muss während des Grillvorgangs gleichmäßig verteilt werden, um perfekte Grillergebnisse zu erzielen.

Die **Außenmaße** betragen **80 x 90 x 97 (H) cm**, das Gewicht 121 kg. Der **Lavasteingrill** für Restaurants ist mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen ausgestattet.

Reinigung und Wartung

Für einen einwandfreien Betrieb des **Lavasteingrills** für Fast-Food-Betriebe muss nach jedem Gebrauch eine Reinigung durchgeführt werden.

Reinigen Sie die Platten im abgekühlten Zustand mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie jedoch die Verwendung von Scheuerschwämmen, um die Verchromung nicht zu beschädigen oder die Platte zu zerkratzen. Entnehmen Sie die Fettauffangschale am Boden und waschen Sie sie sorgfältig aus.

Sorgen Sie in Ihrer Profiküche mit wenigen Handgriffen für **maximale Sauberkeit und Hygiene**.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Das Kochen mit dem **Lavasteingrill auf dem 2-türigen Gasherd** von Ristoattrezzature ist ein Garant für Sicherheit und Qualität. Er hält die Temperatur lange konstant und sorgt für schmackhafte und gesunde Gerichte. Entscheiden Sie sich auch wegen seiner Robustheit dafür, die Ihnen auch bei hohem Arbeitsaufkommen Effizienz und Langlebigkeit garantiert. **Vielseitig, zuverlässig und mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis** ermöglicht Ihnen dieser Grill, Ihre Küche professionell einzurichten und dabei Zeit und Platz optimal zu nutzen.

Lavasteingrill im Lieferumfang enthalten.

Hinweis: Ausgestattet mit einem Sicherheitsthermoelement.

Hinweis zu den Farben der Drehknöpfe:

Unsere Geräte sind mit roten oder silbernen Drehknöpfen erhältlich. Die Farbauswahl kann vom Kunden nicht bestimmt werden, und der Versand erfolgt nach dem Zufallsprinzip. Wenn jedoch mehrere Produkte derselben Serie bestellt werden, verpflichten wir uns, alle Artikel mit Drehknöpfen derselben Farbe zu liefern.

Abmessungen

Außenmaße	800x900x970 mm
Verpackungsmaße	870x970x1100 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	12,4 kW
Gewicht inklusive Verpackung	137 kg
Nettogewicht	121 kg
Stromversorgung	Gas

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	Grillrost aus Lavastein