

TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

| | | | |
|------------|----------------|------------|----------------|
| SERIE | PRODUKTFAMILIE | AUSFÜHRUNG | MODELL |
| 700 | GRILL | EL | NEGVG72 |

BESCHREIBUNG

GASGRILL 40 CM



TECHNISCHE DATEN:

| | | | |
|---------------|---------|-------------------|------------|
| STRUKTUR | BODEN | ANZAHL KOCHZONEN | 1 |
| BREITE | 400 mm | ABMESSUNGEN GRILL | 320x465 mm |
| TIEFEN | 730 mm | | |
| HÖHE | 900 mm | | |
| NETTO GEWICHT | 57 kg | | |
| VOLUMEN | 0.26 m3 | | |
| GAS LEISTUNG | 7.5 kW | | |

| | | | |
|------------|----------------|------------|----------------|
| SERIE | PRODUKTFAMILIE | AUSFÜHRUNG | MODELL |
| 700 | GRILL | EL | NEGVG72 |

EIGENSCHAFTEN:

Gas-Grill Monoblock, eine Kochzone. Platte aus Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, vorgerüstet für Kopfendverbindung. Wendbarer Grillrost aus Guss. Geneigt zum Grillen von fettem Fleisch mit 4 mm -Elementen in Kontakt und Fettabtropf für den Abfluss des Garfetts. Horizontal zum Grillen von Fisch und Gemüse mit kreisförmigen Profilelementen Durchm. 10 mm. Spritzschutz-Aufkantung auf drei Seiten, Höhe 135 mm, aus Edelstahl Aisi 304. Fettauffangrinne vorne, leicht abnehmbar und problemlos zu reinigen. Die herausziehbare Wanne, die Garfett und Wasser auffängt, befindet sich unter den Heizelementen. Das Wasser kühlt das Garfett und durch die Verdunstung können die Speisen gleichzeitig sanft gegart werden. Steuerung vorne auf dem festen angebrachten Frontpanneel. Aufheizvorgang durch Brenner aus Edelstahl Aisi 304, die sich unter der Grillplatte befinden, geschützt durch den Wärmeverteiler aus Edelstahl Aisi 316, zur Reinigung leicht abnehmbar. Einstellen der Hitzezufuhr über Sicherheitshahn mit Thermoelement und Brenner mit Halteflamme. Piezoelektrische Zündung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Schaber für Grillrost im Lieferumfang enthalten.

GELIEFERTES ZUBEHÖR:

OPTIONALES ZUBEHÖR: