Art.-Nr. 00-50465

Beefer XL Chef für Propan/Butan



Beschreibung

Über 800°C: Für eine erstkl
während die Steaks im Inne
die intensive Temperatur er
Röstaromen. So wird ein gu
Genuss. Perfekte Steaks: H
Zeit der Geheimtipp der bes
Nur Oberhitze: Kein Anbren
austretenden Säfte. Diese k
werden und so für die Zube
verwendet werden.

	7 kW
	Propangas
	650 x 470 x 485 mm
	37 kg
Arbeitsfläche:	2/3 GN

• Hochtemperatur-Oberhitzegrill für perfekte Steakergebnisse

• Temperatur weit über 800°C
• vollverschweißter Innenraum mit spezieller Gastrokonstruktion für strenge Hygieneauflagen
• einfach zu reinigen, keine rechten Winkel
• werkzeugfrei herausnehmbarer Rostträger
• automatischer Fettablauf durch abschüssigen Boden
• herausnehmbare Fettschublade
• elektrische Zündung
• Zulassung nach DIN EN 203-1:2014-07 / Großküchengeräte für gasförmige Brennstoffe
• 2 Brenner, getrennt regelbar
• dreiwandiges Volledelstahl-Gehäuse zur besseren Hitzeabschirmung
• Bedienelemente an der Front, Gasventile an der Seite
• Einhandhöhenverstellung, jederzeit einfach und nahezu stufenlos zu justieren
• schwer belastbarer Grillrost für große Fleischstücke oder Pizzastein: Mittig mit einem oder seitlich mit beiden Griffen zu bedienen, kippsicher herausziehbar durch seitliche Führung
• Lieferung inkl. Gewerbedruckminderer, Schlauch und Schlauchbruchsicherung
• inkl. 1 großes Grillrost und 2 kleine Grillroste mit 2 Entnahmegriffen
• inkl. GN-Schale

Angebotenes Modell besitzt nur eine Zulassung für Deutschland. Modelle mit internationaler Zulassung auf Anfrage.