

Art.-Nr. 00-50465

Beefer XL Chef für Propan/Butan



Beschreibung

Über 800°C: Für eine erstkl. während die Steaks im Inneren die intensive Temperatur der Röstaromen. So wird ein guter Genuss. Perfekte Steaks: H. Zeit der Geheimtipp der besten. Nur Oberhitze: Kein Anbrennen austretenden Säfte. Diese können verwendet werden und so für die Zubereitung verwendet werden.

7 kW

Propangas

650 x 470 x 485 mm

37 kg



Arbeitsfläche:

2/3 GN

• Hochtemperatur-Oberhitze-Grill 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 großer 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.