



Modell 170

Beschreibung:

Gas-Infrarot-Broiler von Southbend sind speziell für die Zubereitung von Steaks konzipiert und werden in vielen bekannten Steakhäusern in den USA eingesetzt. Garen und Grillen in einem Southbend-Broiler ist eine Kombination aus Schnelligkeit und Effizienz und sorgt für hohe Outputzahlen. Gegenüber vergleichbaren Geräten lassen sich mit Southbend-Broilern Zeitvorteile bis zu 50 % erzielen, und das bei deutlich niedrigerem Gasverbrauch. Für jede Ebene erzeugen die Brenner von oben und von unten die richtige Hitze für schnelles Grillen. Durch die hohen Temperaturen von bis zu 800°C sind Southbend-Broiler nicht nur schnell, sondern sorgen auch für hohe Fleischqualität. Die Poren schließen sich unmittelbar zum Beginn des Grillprozesses, der Saft bleibt im Fleisch. Die Roste sind vierfach höhenverstellbar und geben dem Fleisch das typische Grillmuster. Zur Reinigung können die Roste problemlos entnommen werden.

- Schnelle Wiederaufheizzeit (90 Sekunden) minimiert die Wartezeit zwischen zwei Grillvorgängen
- Jede Ebene mit separater Steuerung
- Eingebaute CNS-Filter und ein Speziallüfter sorgen für frische und saubere Luft, um die Qualität des Fleisches durch Rauch nicht zu beeinflussen (Filter spülmaschinengeeignet)
- Grosse Grillfläche 623 x 699 mm, der vordere Teil (ca. 76 mm) ist weniger Hitze ausgesetzt und dient als Warmhaltebereich
- Gehäuse vorne, oben und an den Seiten aus CNS, Rückwand Aluminiumstahl lackiert
- Brennerkammern voll isoliert
- Inkl. vier höhenverstellbaren Füßen

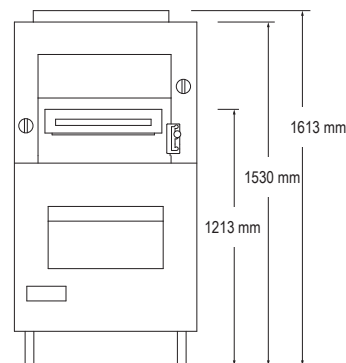
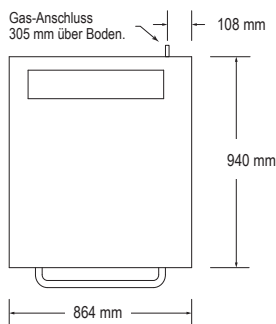
Technische Daten:

Gasanschluss (1 Ebene):
Masse B/T/H (inkl. Füße):

33 kW; 3/4" Aussengewinde
864 x 940 x 1613 mm

Optionen:

Rückwand CNS
4 Rollen



Modell 170