

Elektrischer Wassergrill, geschlossener Unterbau, 2 Kochzonen, T 700 mm

MODELL: ACQE70/80

Außenmaße
B 800 x T 700 x H 850 mm

2.107,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Außenmaße	B 800 mm x T 700 mm x H 850 mm
Maße des Kochfeldes	B 720 mm x T 480 mm
Spannung	dreiphasig - 400 V
Spannung	380-415V 3N 50/60 Hz
Gewicht	76 Kg
Gesamte elektrische Leistung	12 kW

Anzahl Kochzonen	2 Kochzonen
Anschluss	Elektro
Standardausstattung	Fettauffangbehälter (herausnehmbar), 4 wendbare Grillgitter aus Gusseisen (B 160 mm) für Fleisch und Fisch
Ausführung Herd	Standgerät
Grillserie	700 mm
Normative	CE

Beschreibung

Elektrischer Wassergrill, geschlossener Unterbau, 2 Kochzonen, T 700 mm

Der professionelle Wasser-Grill, der auf einem **geschlossenen Unterbau** montiert ist, ist ideal für den Gebrauch in der Gastronomie. Er eignet sich hervorragend zum Garen von Gemüse, Fleisch oder Fisch. Dank der Wasserverdampfung ermöglicht er auch das Garen von delikaten Speisen.

Der Wassergrill kann einzeln oder in Kombination mit anderen Geräten der gleichen Serie installiert werden. Er ist kein Einbaugerät.

Das robuste Gerät hat eine Außenstruktur aus Edelstahl und besitzt an drei Seiten einen Spritzschutz aus Edelstahl AISI304, um ein sicheres Kochen zu ermöglichen. **Die Kochfläche ist aus rostfreiem Stahl AISI 304, Stärke 15/10.**

Das Grillgitter aus Gusseisen ist beidseitig verwendbar, um je nach Gargut die beste Garung zu erzielen: geneigt, um fettreiches Fleisch

zuzubereiten und das Fett ablaufen zu lassen, oder waagrecht, um Fisch und Gemüse zu garen.
Die Speisen müssen direkt auf dem Grill zubereitet werden, ohne Verwendung von Töpfen oder Pfannen.

Der **elektrische Wassergrill** ist einfach zu bedienen. Er wird mit Hilfe von gepanzerten Heizelementen aus Incoloy, die sich unter dem Grillgitter befinden, beheizt und wird mithilfe eines **Thermostatregler** eingeschaltet. (Einstellungen: Aus, Mindesttemperatur und Höchsttemperatur).

Das abtropfende Fett wird in einem **herausnehmbaren Auffangbehälter für Fett** aufgefangen. Es ist ratsam, den Auffangbehälter mit 2-3 cm Wasser zu füllen, um die Reinigung zu erleichtern und ein besseres Kochergebnis zu erzielen.

Wir empfehlen, die Stahlflächen und das Grillgitter täglich mit einem Tuch oder mit einem Reinigungsmittel zu säubern. Verwenden Sie keine Scheuermittel.

Leeren und reinigen Sie den Fettauffangbehälter regelmäßig.

Standardausstattung:
- Fettauffangbehälter (herausnehmbar)
- 4 wendbare Grillgitter aus Gusseisen (B 180 mm) für Fleisch und Fisch

EINIGE NÜTZLICHE RATSCHLÄGE:
Die Grillgitter sind aus Gusseisen.
Es ist normal, dass Gusseisen das mit Wasser in Berührung kommt leicht zu rosten beginnt.
Da diese Geräte jedoch für fetthaltige Speisen, wie z. B. Fleisch, konzipiert sind, werden sie automatisch mit Speiseöl imprägniert, was sie schützt.

Reinigungstipps:
Nach der Reinigung der Grillgitter mit Wasser müssen die Grillgitter erhitzt werden, damit das Gusseisen vollständig trocknen kann; anschließend muß eine leichte Schicht Speiseöl aufgetragen werden.

FOTO REIN INDIKATIV