

Southbend Infrarot-Broiler 170



Infrarot-Broiler 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. Die Brenner erzeugen 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
- 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 vorn, oben und an den Seiten aus Edelstahl, Rückwand Aluminiumstahl lackiert
- Brennerkammern voll isoliert
- Inkl. vier höhenverstellbare Füße

Technische Daten:

Gasanschluss (pro Ebene): 33 kW; 3/4" Außengewinde
Maße B/T/H (inkl. Füße): 864 x 940 x 1613 mm

Optionen:

Rückwand Edelstahl

