

HERTEL GRILLGERÄTE

Grillgerät für den professionellen Einsatz

für die Aufnahme von 5 – 13 Spießen
mit ein- bzw. zweireihiger Aufnahme

Die Grillgeräte der Hertel Grilltechnik GmbH ermöglichen große Produktionsmengen von Grillhähnchen und anderen Spezialitäten – und das immer zum richtigen Zeitpunkt. Als Stand-Alone-Geräte sind sie ideal für den professionellen Einsatz in der Gastronomie. Sie überzeugen durch zuverlässige, leistungsstarke Technik, bedienerfreundliches Arbeiten und geschickte Reinigungslösungen.



Ausstattung:

- Grillgerät mit Aufnahmekapazitäten für 5 - 13 Spieße
- Raumideale Anordnung der Spießaufnahmen zur Zubereitung von sehr großem Gargut
- Infrarot-Gasbrenner mit Schutzgitter, individuell zweistufig regulierbar:
- Hauptbrenner für direkte Hitze auf das Gargut
- Zwischenbrenner für indirekte Hitze und Bräunung
- Spießaufnahmen angeordnet in zwei Reihen für verschiedene Garzonen
- Zündleiste für bedienerfreundliches Zünden
- Grill- und Brennergehäuse aus 100% Edelstahl – robust, pflegeleicht, und leicht zu reinigen, rostfrei
- Grillgehäuse-Seiten einzeln herausnehmbar für leichtes, gründliches Reinigen
- Gasbrennerzwischenleisten aus 100% Edelstahl – entnehmbar, leicht zu reinigen, rostfrei
- Gasbrenner mit automatischer Gaszufuhrunterbruch bei Hitzeabfall
- Grillantrieb mit 6,5 U/min – extrem langlebig und wartungsfrei
- automatischer Kettenspanner
- hitzebeständige Kugellager
- Große Bratfett-Auffangwanne
- Brenner für Service- und -Wechsel leicht zugänglich

Lieferbare Sonderausstattung:

- Abzugshaube
- Fixes oder mobiles Untergestell
- Unterschrank für gebrauchte Spieße
- Hitzebeständige Grillscheibe

HERTEL GRILLGERÄTE

Technische Daten:

Höhe Variiert*
Tiefe 72 cm
Breite 117 cm
Gewicht Variiert*

Strom 220V/50Hz
Propangas 4,4 kg/h
Leistung je Brenner: 5 kw
Gesamtleistung Variiert*

Spießaufnahmen: Variiert*
Brenneranzahl Variiert*
Hauptbrenner Variiert*
Zwischenbrenner Variiert*

