

# GRILLS & BRÄTER

GRILLS & GRIDDLES



Made in Europe



## Griddleplatten Elektro Electric Griddle Plates

Griddleplatte aus Stahl 10 mm stark: Ideale Hitzespeicherung für perfekte Grillergebnisse und kurze Garzeiten, eine gleichmäßige Hitzeverteilung und signifikante Reduzierung von Temperaturschwankungen • Glatte Platte ohne Rillen für eine einfache Reinigung • Geschweißte Griddleplatte: Perfekte Hygiene ohne Kanten, in denen sich Rückstände festsetzen können • Integrierte Fettauffangwanne mit großem Fassungsvermögen von 1 Liter • Einfache Bedienung • Temperaturbereich 50-300°C • Thermostatische Regelung • Separat regelbare Heizzonen beim doppelten Gerät • Kontrollleuchten • Kontrollelemente spritzwassergeschützt IPX4 • Gehäuse Edelstahl • Höhenverstellbare Füße

Griddle plate made of 10 mm thick steel: Ideal heat retention for perfect searing and short cooking times, even heat distribution and a significant reduction of temperature fluctuations • Flat plate without grooves for easy cleaning • Welded griddle plate: Perfect hygiene without gaps in which residues can accumulate • Integrated grease pan with high capacity of 1 liter • Easy operation • Temperature range 50-300°C • Thermostatic control • Separately adjustable heating zones on double unit • Pilot lights • Control elements splash-proof IPX4 • Stainless steel casing • Height-adjustable feet

| Griddleplatte Elektro I  | Electric Griddle Plate I  | 320 x 480 mm | 230 V / 3 kW | 328 x 541 x 285 mm | 22 kg | 00-80626 | 601,-* |  |
|--------------------------|---------------------------|--------------|--------------|--------------------|-------|----------|--------|--|
| Griddleplatte Elektro II | Electric Griddle Plate II | 650 x 480 mm | 400 V / 6 kW | 658 x 541 x 285 mm | 44 kg | 00-80627 | 907,-* |  |



Made in Europe



## Elektrische Wassergrills Electric Water Grills

abnehmbares Edelstahlrost • große Wasserwannen fangen tropfendes Fett auf für eine einfache Reinigung • die Feuchtigkeit des Wassers sorgt für saftige Grillergebnisse • getrennt regelbare Heizzonen

removable stainless steel grid • large water tubs collect the dripping fat for an easy cleaning • the humidity of the water gives moisture to the food for tender results • separately adjustable heating zones

| HS 1-70   | 430 x 540 mm    | 2   | 400 V / 8,1 kW  | 540 x 700 x 210 mm  | 18 kg | 05-30721 | 1570,-* |  |
|-----------|-----------------|-----|-----------------|---------------------|-------|----------|---------|--|
| HS 1/2-70 | 590 x 540 mm    | 2   | 400 V / 11,1 kW | 700 x 700 x 210 mm  | 23 kg | 05-30723 | 1961,-* |  |
| HS 2-70   | 2x 430 x 540 mm | 2+1 | 400 V / 16,2 kW | 1035 x 700 x 210 mm | 38 kg | 05-30722 | 2805,-* |  |