



SERIE ARTIKELNUMMER MODELL FUNKTION  
MI - 70 MAMCOOOI200 FT78GLG# Griddleplatten aus Stahl

PRODUKT

**Gas Grillplatte, glatt, Unterbau offen**



**TECHNISCHE DATEN**

BREITE (mm):	800
TIEFE (mm):	750
HÖHE (mm):	900
GEWICHT (Kg):	108
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	0.8
GASLEISTUNG (kW):	12
INNENMAßE UNTERBAU (mm):	720x400(h)x700 mm
ANZAHL KOCHZONEN:	2
MAßE KOCHZONEN (mm):	735x530 mm
DETAILS ZUR KOCHZONE:	2x 7 kW
PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:	Glatt Platte aus Stahl
BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	0-280 °C

**BESCHREIBUNG**

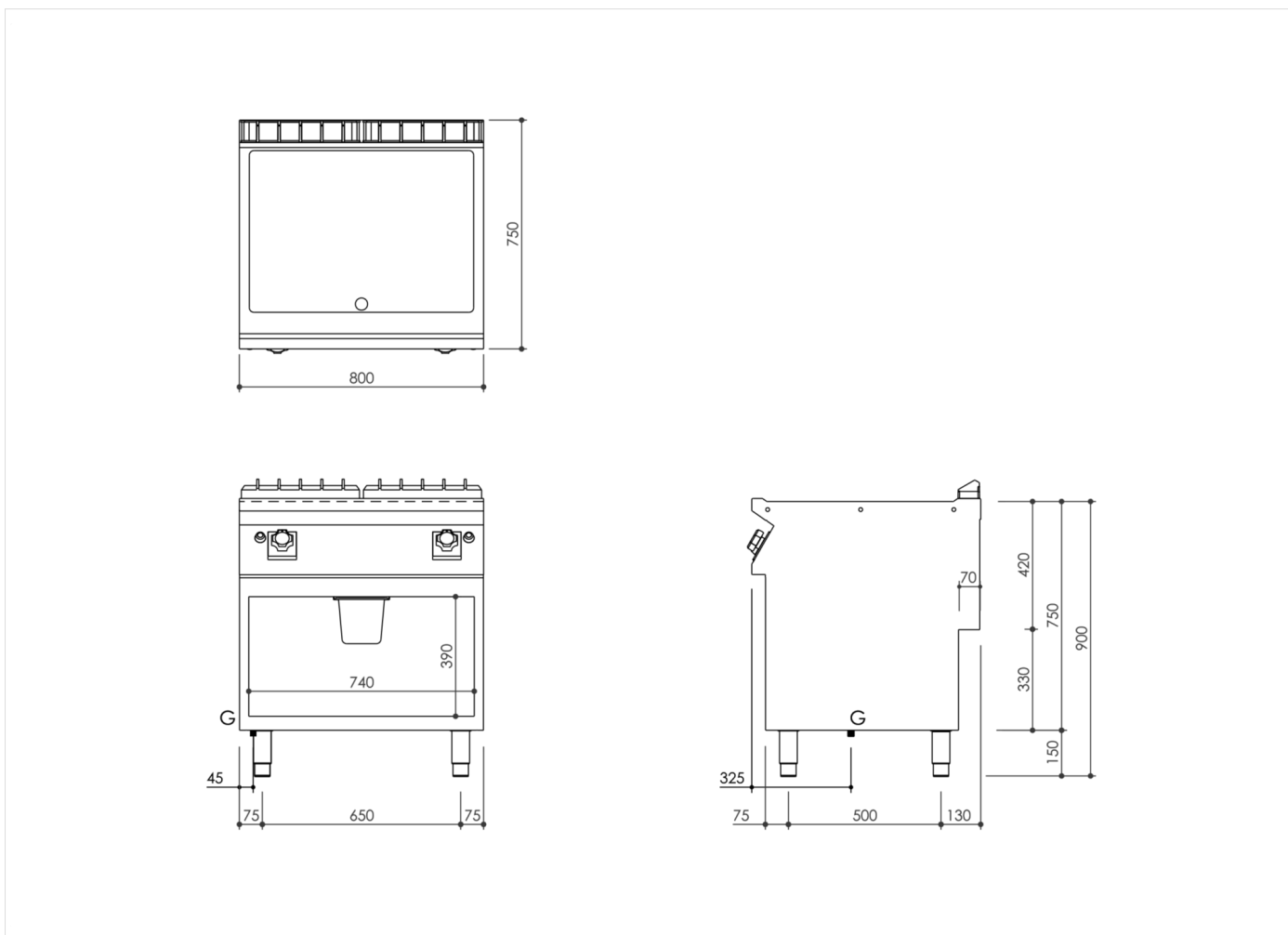
Gas-Griddleplatte, Standgerät, auf offenem Unterbau, aus Edelstahl AISI 304. Tiefgezogene Deckplatte 20/10 mit vorderer Überlaufschutzkante, ausgelegt für stirnseitigen Verbund inklusive hermetischer Dichtung. Mit Vorrüstung für Montage der Wasserhahnsäule (Zubehör). Garfläche mit geneigter glatter Platte. Reinigungsfreundliche Grill- und Bratplatte, 40 mm in die Deckplatte abgesenkt und nahtlos eingeschweißt. Garfläche mit 65 mm großer Kaltzone an der Plattenvorderseite. Runde Fettablauföffnung Ø 40 mm. Fettauffangschale, Inhalt 1,5 l. Beheizung durch 2-armigen Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme und 4 Flammenreihen pro Zone, komplett mit Zündflamme und Sicherheits-Thermoelement. Knebel zur Steuerung der Heizfunktion, dessen Geometrie vor eindringendem Wasser schützt. Thermostatventil und Thermoelement für die Temperaturregelung von 90 Grad C bis 280 Grad C. Automatische Zündung mittels Piezozünder mit Wasserschutzhaube. Garfläche 735x530 mm. Inkl. Schaber für glatte/gerillte Platte. Schutzart IPX5. Inkl. Schaber für glatte Platte. Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.



SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 70	MAMCOOOI200	FT78GLG#	Griddleplatten aus Stahl

PRODUKT

**Gas Grillplatte, glatt, Unterbau offen**



**INSTALLATIONSANGABEN**

(G) Gasanschluss:  $\text{\O}1/2''$

