SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
M1 - 110	**MAMC0011300**	**FT118GLCSG**	**Griddleplatten**

PRODUKT

Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen

MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen.

LAST UPDATE:
2/9/2026

MARENO
kitchen solutions since 1922

SERIE	ARTIKELNUMMER	MODELL	FUNKTION
MI - 110	**MAMC00111300**	**FT118GLCSG**	**Griddleplatten**

PRODUKT

Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen

TECHNISCHE DATEN

BREITE (mm):	**800**
TIEFE (mm):	**1100**
HÖHE (mm):	**900**
GEWICHT (Kg):	**136**
VOLUMEN (m^3):	**0.99**
GASLEISTUNG (kW):	**21**
INNENMAßE UNTERBAU (mm):	**740x1000x390(h)**
ANZAHL KOCHZONEN:	**2**
MAßE KOCHZONEN (mm):	**680x900 mm**
DETAILS ZUR KOCHZONE:	**2 x 10.5 kW**
PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:	**Glatt hartverchromt matt Platte**
BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	**90-280**

BESCHREIBUNG

Gas-Griddleplatte, Standgerät, beidseitig bedienbar, auf offenem Unterbau, aus Edelstahl AISI 304. Tiefgezogene Deckplatte 20/10 mit vorderer Überlaufschutzkante, ausgelegt für stirnseitigen Verbund inklusive hermetischer Dichtung. Garfläche mit geneigter glatter, verchromter, gebürsteter, ultra-resistenter und leicht zu reinigender ChromePlus 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 680x900 mm. Inkl. Schaber für glatte Platte. Konformität gem. VO (EG) Nr. 1935/2004 (Materialien und Gegenstände in Berührung mit Lebensmitteln) und DM and 21/03/1973. Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als unverbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen.

LAST UPDATE:
2/9/2026