

ROSTGRILLS SERIE EVO 700

Die EVO 700 Rostgrills eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte der Bratfettbehälter kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder das Austrocknen der Speisen bei der Zubereitung zu verhindern
- abnehmbarer Spritzschutz aus emailliertem Gusseisen
- freistehende Modelle – doppelseitige Gusseisenroste – gerillt für Fleisch, glatt für Fisch und Gemüse
- Rostschaber in Grundausrüstung enthalten

Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Umlenblechen, wodurch Verkantungen vermieden werden

Elektromodelle

- hochwertige, legierte Wärmelemente unterhalb der Grillfläche
- Kontrolllampe bei eingeschaltetem Strom



formgepresster Bratfettabfluss



Brennerabdeckung



Incoloy-Heizelemente

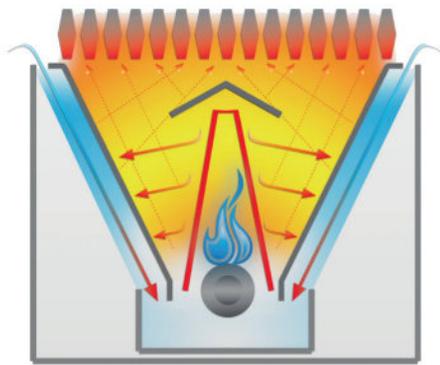


Edelstahlbrenner

ROSTGRILLS HP Serie EVO 700

Enorm produktiv und energiesparend dank des neuen Heizstab-systems. Große Grilloberfläche mit einfach zu wechselndem Grillrost und der „Energy Control“ für äußerst präzise Regulierung der Strom-menge und der Piezozündung.

- hocheffizientes Heizstabsystem
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung
- maximale Temperatur auf Grilloberfläche
- extrem belastbare und leicht herausnehmbare Roste aus emailliertem Gusseisen
- Bratfettauffangbehälter über die gesamte Tiefe (1 mal pro Brenner), welche mit Wasser befüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern und Austrocknung der Speisen bei Zubereitung zu verhindern
- exklusive Oberflächenbehandlung für niedrige Porosität
- Kochaufsatz abnehmbar für eine leichte Reinigung, mit Spülwasser abwaschbar
- herausnehmbarer, 3-seitiger Spritzschutz aus Edelstahl



Das neue Heizstabsystem

- durch die einströmende Luft wird eine effiziente Verbrennung garantiert
- die Brennerflamme erhitzt das Hochleistungs-Heizfeld aus Chrom-Edelstahl 1.4509, wodurch Temperaturen über 700 °C möglich sind
- die Hitze wird ohne Umwege direkt an die Heizflächen und auf die Grillroste geleitet
- das Grillrost wird gleichmäßig heiß und erlaubt so perfekte Grill-Ergebnisse auf der gesamten Grillfläche



Um die Reinigung zu erleichtern, kann das 2-Liter-Fettauffangfach in ganzer Tiefe herausgezogen werden. Alternativ kann es mit Wasser befüllt werden, um ein Austrocknen der Speisen zu verhindern.