



### **Kurzbeschreibung:**

Gasbetriebener Grill zum Grillen von Hähnchen, Rollbraten, Schweinshaxen, Spanferkel usw.

**Temperaturbereich: 0°C – 300°C**

### **Gebrauchshinweise:**

Nach dem Aufstellen des Gerätes am Bestimmungsort ist darauf zu achten, dass es ordnungsgemäß an die elektrische Versorgung angeschlossen wird. Stellen sie das Gerät so auf, dass es von allen Seiten zugänglich und windgeschützt ist. Achten sie auf genügend Abstand zu entzündlichen Teilen. Wenn das Gerät in geschlossenen Räumen zum Einsatz kommt, müssen Sie für genügend Frischluftzufuhr sorgen. Zu wenig Sauerstoff beeinträchtigt die Verbrennung und kann unter Umständen zum Erlöschen der Flammen und dem damit verbundenen automatischen Schließen der Gaszufuhr führen.

### **Sicherheitshinweis:**

Das Gerät ist während des Betriebs zu überwachen. Das Grillgerät muss fachgerecht an die Gaszufuhr angeschlossen sein. Während des Betriebes werden im Grillraum sehr hohe Temperaturen erreicht. Es besteht Verbrennungsgefahr.

# PROFIMIET

Ihr Partner für Non-Food-Catering

## SPANFERKELGRILL GAS

**Artikelnummer:** 40532

### **Technische Daten:**

Betriebsspannung: 230 V / 50 Hz  
Absicherung: 16 A  
Anschlussstecker: 230 V Schuko  
Leistung: 36 kW  
Gewicht: 150 kg  
Anschlussdruck 50 mB  
Gasart Propan/Butan  
Wärmeleistung 36 kW

### **Maße (B x T x H):**

168 x 85 x 191 cm