

700 Serie

Lavasteingrills * Lava Rock grills
Grill de piedra volcánica
Гриль накаливания



D Aus 4 Modellen zusammengesetztes Sortiment, davon 2 Tischgeräte und 2 auf Unterschrank mit Türen.

Lavasteingrills sind ideale Geräte zum Grillen von Fleisch und Fisch. Die von den Gasbrennern auf eine hohe Temperatur gebrachte und durch Wärmeabstrahlung des Lavasteins erzielte Beheizung hebt den Geschmack der Speisen hervor und verleiht ihnen das typische Aroma des Holzkohle-Barbeques. Neben den serienmässig gelieferten Edelstahlrosten, die sich aus einer Reihe "V-förmiger" Profile für den Fettablauf zusammensetzen, ist auf Anfrage ebenfalls ein Rost mit rundem Querschnitt erhältlich, der besser zum Garen von Fisch geeignet ist. Die 80 cm-Version wird mit 2 Heizeinsätzen und unabhängigen Rosten geliefert, um auch bei verschiedenen Temperaturen, das Garen unterschiedlicher Speisen zu ermöglichen.



GB The range includes 4 models: 2 countertop units and 2 units on ambient cupboard with doors. Lava rock grills are ideal to grill meat and fish. Lava rock is heated by gas burners and, in turn, radiates heat to the cooking surface. This cooking method enhances the flavour of food and gives it the typical "barbecue" aroma. Grills are standard supplied with stainless steel grids composed of V-shaped grooves to drain of fat. In addition, a steel rod grid suitable to cook fish is available on request. The 80-cm width size model is equipped with two heating units and independent cooking grids to cook different foods at different temperatures.

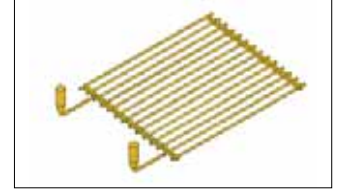
E Gama compuesta por 4 modelos: 2 de sobremesa y 2 sobre armario con puertas. El grill de piedra volcánica son los aparatos ideales para asar la carne y el pescado "a la parrilla": Los quemadores de gas calientan la piedra volcánica que a su vez irradia el calor hacia la parrilla. Este método de cocción realza el sabor de los alimentos y les brinda el típico sabor de la cocción a las brasas. Además de las parrillas de acero inoxidable, suministradas de serie y constituidas por una serie de canales en forma de V por donde se escurren las grasas, está disponible bajo pedido una parrilla de redondo de acero, especial para asar pescado. La versión de 80 cm se suministra con 2 grupos de resistencias y parrillas independientes, lo que permite cocinar alimentos diferentes a distintas temperaturas.

R Sortiment оборудования составлен из 4 моделей. Из них 2 настольных и 2 на нижней конструкции - столе с распашными дверцами. Гриль накалывания является идеальным прибором для поджаривания мяса и рыбы. Гриль достигает высокой температуры при помощи газовых конфорок и излучающих тепло камней накалывания тем самым придавая продуктам типичный аромат и вкус "барбекю". Кроме серийно поставляемых решеток с V-профилем для стока жира, можно также заказать решетку с круглыми прутьями для поджаривания рыбы. Модели шириной 80 см поставляются с 2 нагревательными элементами и 2 раздельными решетками. Это позволяет одновременное приготовление различных продуктов с различными температурами.

- D** Aussenverkleidung, Brennkammer, Rost und verstellbare Füße aus Edelstahl 18/10.
- Durch Sicherheitsventil und Thermoelement gesteuerter Brenner aus Edelstahl.
 - Piezozündung.
 - Bis 350°C einstellbare Temperatur.
 - Einstellvorrichtung für zweifache Verstellung der Rosthöhe.
 - Umlaufende Spritzschutzaufrichtungen (max. h=12 mm)
 - Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschaale.
 - Ausziehbare Schale zum Auffangen von Fett und Rückständen.



ZUBEHÖR AUF ANFRAGE
ACCESSORIES AVAILABLE ON REQUEST
ACCESORIOS BAJO PEDIDO
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ НА ЗАКАЗ



Stahlroste mit rundem Querschnitt
 Steel rod cooking grid
 Parrilla de redondo de acero
 Решетка с круглыми прутьями



◀ Ausziehbare Fettablaufschaale.

removable grease and food residue drawer.

Cajón recoge-grasas y residuos extraíble.

Выдвигаемый ящик для улавливания жира.

▲ Rosthebevorrichtung für Zweifachverstellung.

Device to adjust cooking grid height (2 positions).



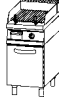



dispositivo para elevar la parrilla (2 posiciones).

Система поднятия решеток для двух вариантов поджаривания.

- GB** Exterior finish, combustion chamber, cooking grid and adjustable legs are all 18/10 stainless steel.
- Stainless steel burner controlled by a safety valve with thermocouple.
 - Piezo ignition.
 - Temperature adjustable up to 350°C
 - Device to adjust cooking grid height (two positions).
 - Side and back splashguards (max. h=12 mm)
 - Grease trough with drain hole and fully removable grease and food residue drawer.
 - Internal drawer to collect charcoal residue.

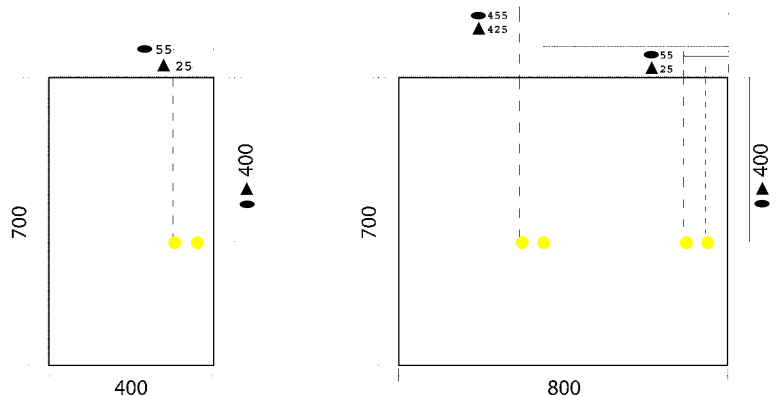
- E** Recubrimiento exterior, cámara de combustión, parrilla y patas regulables de acero inoxidable 18/10.
- Quemador de acero controlado por válvula de seguridad y termopar. Encendido piezo eléctrico.
 - Temperatura regulable hasta 350°C.
 - Dispositivo para regular la altura de las parrillas (2 posiciones).
 - Petos perimétricos antisalpicaduras (alt. máx. = 12 mm).
 - Canal con orificio de desagüe y cajón recoge-grasas y residuos extraíble.
 - Cajón interior para recoger los residuos de carbón.

- R** Внешняя облицовка, камера сгорания, решетка и регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали 18/10.
- Горелка из нержавеющей стали регулируемая предохранительными клапанами и термоэлементами.
 - Пьезозажигание.
 - Температура регулируется до 350°C
 - Решетка регулируется по высоте (2 позиции).
 - Защита от брызг по всему периметру (макс. высота = 12 мм).
 - Желобок для слива с отверстием и выдвигаемый ящик для улавливания жира.
 - Выдвигаемая емкость для улавливания жира и отходов.

| | | |
|--|---|--|
| TECHNISCHE DATEN TECHNICAL SPECIFICATIONS DATOS TÉCNICOS ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ |  |  |
| | 72/02TPLG | 74/02TPLG |
| |  |  |
| | 72/02PLG | 74/02PLG |
| Betrieb / Operation / Funcionamiento / Принцип работы |  |  |
| Aussenabmessungen / Ext. dimensions / Dimensiones exteriores / Внешние размеры | mm 400x700x 860/900 h | mm 800x700x 860/900 h |
| | top 280 h | top 280 h |
| Rostabmessungen / Cooking grid dimensions / Dim. de la parrilla / Размеры решетки | mm 380x485 | mm 380x485 x2 |
| Rostoberfläche / cooking grid area / Sup. de la parrilla / Поверхность решетки m ² | 0,185 | 0,185 x 2 |
| Gesamtleistung / Total gas power / Pot. total de gas / Общее потребление газа | kW 10 | kW 10 + 10 |

ANSCHLUSSPLÄNE / INSTALLATION DIAGRAMS / ESQUEMAS DE INSTALACIÓN / СХЕМЫ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

- Gasgeräte / Gas models / Modelos a gas /
Модели, работ. на газе
- ▲ Tischgerät / Countertop / De sobremesa /
Настольный прибор
- Auf offenem Unterbau / On open stand / Sobre
sororte / На открытой конструкции



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com