

KANSAS II PRO 4 SIK PROFI TURBO





WILLKOMMEN IN DER CHAMPIONS LEAGUE!

Mit der KANSAS II PRO-Serie triumphierst du bei wirklich jedem BBQ: The winner grills it all. Die Edelstahlbrennerarchitektur HEAT RANGE™ sorgt für eine optimale Hitzeverteilung bis in die Randzonen. Dabei begeistert sie im Garraum mit einer Temperaturspanne von beständigen 80 °C bis brüllend heißen 400 °C am Rost. Die Aluguss-Seitenteile an der Garhaube sorgen dabei für enorme Stabilität und Langlebigkeit. Und weil das Beste für Champions niemals gut genug ist, trumpft die KANSAS II PRO-Serie mit weiteren Meister-Features auf: Der Roststandard SWITCH GRID™ und die Enders-TURBO ZONE™ bieten dir den perfekten Spielraum für deine Kreationen. Und nachdem du ein wahres Feuerwerk abgeliefert hast, reinigst du deinen Grill ganz einfach, schnell und unkompliziert mit unserem SIMPLE CLEAN™-System.

- **800 C TURBO ZONE™** mit Infrarot-Mesh: erreicht turboschnell extra hohe Temperaturen für scharfes Anbraten
- **HEAT RANGE:** konstante Temperaturen für Niedrig- und Hochtemperaturgaren
- **SWITCH GRID:** emaillierter Gussrost mit vielfältigen Grillmöglichkeiten
- **SIMPLE CLEAN:** einfache Reinigung durch werkzeuglos entnehmbare Einzelteile der Brennkammer
- **Infrarotbrenner** für saftig, knuspriges Fleisch vom Grillspieß
- **Kocher** mit Abdeckplatte in Seitenablage integriert
- **4 stufenlos regulierbare Edelstahlbrenner** für kraftvolles direktes und indirektes Grillen
- großes **Sichtfenster** für freie Sicht aus das Grillgut
- **doppelwandige Edelstahlhaube** mit integriertem Thermometer
- großer, **mitschwingender Warmhalterost** aus Edelstahl hält fertiges Grillgut warm
- **Spülbecken und Schneidebret**
- **11-kg-Gasflasche** darf während des Betriebs im Unterschrank verbleiben
- **Flammenabdeckungen** aus **Edelstahl** schützen die Brenner und optimieren die Hitzeverteilung
- **batterieLOSE Piezozündung** im Bedienknopf ermöglicht sicheres Zünden
- **großvolumige Garhaube** aus emailliertem Stahl und integriertem Thermometer
- **2 große Seitenablagen** aus Edelstahl mit vorderer Ablagefläche
- Bedienpanel, Seitenablagen und **2 doppelwandige Türen aus Edelstahl**
- **doppelwandige Garhaube** mit hochwertigen Aluguss-Seitenteilen ausgestattet
- **herausnehmbare Fettschublade** für eine einfache Reinigung integrierter Flaschenöffner aus Edelstahl
- Unterschrank, Seitenablagen und **2 doppelwandige Türen aus Edelstahl**



KANSAS II PRO	4 SIK PROFI TURBO
Artikelnummer	8714
Lagerware	●
Gesamtleistung kW	22,3
Edelstahlbrenner x kW	3 x 3,7 / 1 x 4,2
Seitenkocher kW	3,5
Infrarot-Backburner kW	3,5
800 °C TURBO ZONE™	●
HEAT RANGE™	●
SIMPLE CLEAN™	●
SWITCH GRID™	●
doppelwandige Garhaube	Edelstahl / Aluguss
Sichtfenster	●
Thermometer	●
Brennkammer	Edelstahl
Zündung	Piezo
Grillfläche cm / cm²	70 x 45 / 3.150
Grillrost	emaillierter Guss / viergeteilt
Warmhalterost cm / cm² / Material	67 x 13 / 871 / Edelstahl
Flammenabdeckungen	Edelstahl
2 herausnehmbare Fettschubladen	Edelstahl
integrierter Flaschenöffner	Edelstahl
Seitenablagen / abklappbar	2 / 0
Spülbecken	Edelstahl
Schneidebrett	Kunststoff
Gasflasche verstaubar (max.)	11 kg
doppelwandige Türen	Edelstahl
Lenkrollen / feststellbar	8 / 4
Schlauch u. Gasdruckregler	●
Arbeitshöhe cm	89
Aufbaumaß cm	B 153 x T 64 x H 118

-  B 153 x T 64 x H 118 cm
-  B 70 x T 45 cm
-  22,3 kW
-  80 kg

