

**Professioneller Gasherd mit 4 Brenner und Elektrobackofen  
mit Umluft, Tiefe 650 mm**

**Preis: 1.826,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** CCFE65/70

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Cucine professionali

---

### Kurzbeschreibung

- Die Außenstruktur des Gasherds besteht aus AISI304 Edelstahl mit einer Stärke von 10/10 mm
- Das Kochfeld verfügt über 2 Brenner x 3,6 kW und 2 Brenner x 5 kW
- Die Flammenintensität ist dank der frontalen Regler einstellbar
- Die Topfträger sind aus säurebeständigem, schwarz emailliertem Stahl beschichtet und ermöglichen die Verwendung von unterschiedlichstem Kochgeschirr
- Der elektrische Konvektionsofen misst 53 cm x 34 cm x 32,5 cm, die Ofenkammer und die Tür sind isoliert, um den Wärmeverlust zu begrenzen
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat mit manuellem Reset ausgestattet, der die Beheizung stoppt, wenn die Betriebstemperatur die maximal zulässige Temperatur überschreitet

---

### Beschreibung

#### **Gasherd mit 4 Brennern und Elektrobackofen mit Umluft, Tiefe 650 mm**

Die Gasherde ermöglichen unendliche Kombinationen und Funktionen dank ihrer geringen Größe (Tiefe 650 mm) und erbringen dennoch Leistungen, die denen in einer Großküche gleichkommen. Sie sind für jeden Bedarf geeignet und erlauben es, Effizienz und Funktionalität auf höchstem Niveau zu erreichen. Sie sind ideal für den Gebrauch in professionellen Küchen von Restaurants, Kantinen und Fastfood Läden.

Sie sind zuverlässig, ergonomisch, komplett und praktisch im Gebrauch. Sie haben eine hohe Effizienz und einen niedrigen Verbrauch.

Die **äußere Struktur des Gasherdes** ist aus **AISI304 Edelstahl, Stärke 10/10**. Auch die **Gasbackofentür** ist aus **Edelstahl** und hat einen praktischen Griff zum Öffnen und Schließen.

Der Gasherd hat 4 Brenner und einen Elektrobackofen mit Umluft

## Kundenauftrag

Das Kochfeld verfügt über **4 Brenner** mit unterschiedlicher Leistungskraft (**2 Brenner x 3,6 kW und 2 Brenner x 5 kW**) um alle Kochanforderungen erfüllen zu können. Außerdem haben **2 Brenner** einen **Einzelkranz** und **zwei Brenner** einen **Doppelkranz**.

Die Brenner sind schnell, leistungsstark, aus **Gusseisen und Messing**. Sie haben **Gashähne** mit Sicherheitsventilen und **Thermoelement**.

Die Topfträger des Kochfeldes sind aus **schwarz emailliertem säurebeständigen Stahl**, was eine Korrosion verhindert und eine lange Nutzungsdauer gewährleistet. Die langen Stegen der Topfträger ermöglichen die Verwendung von Kochgeschirr in verschiedenen Größen.

Der **Backofen mit Umluft** hat ein Maß von 530 mm x 340 mm x 325 mm. Er hat eine geschlossene Kammer, in der ein Ventilator die von einem Heizelement erzeugte Wärme im Inneren der Kammer verteilt. Das Gargut wird durch die Konvektionsbewegung der vom Gebläse verteilten Heißluft erhitzt.

Der Ofen bietet die Möglichkeit gleichzeitig **3 Bleche GN1/1 (Höhe 65 mm)** einzuschieben. Der **Ofenraum** und die **Ofentür** sind **thermisch isoliert** um den Wärmeverlust zu begrenzen. Das **Heißluftgebläse** ist aus **Edelstahl** und **3 Heizelemente** erzeugen Wärme im Inneren der Kammer.

Der Ofen ist mit einem Hauptschalter und einem Thermostat zur **Einstellung der Temperatur von 100°C bis 300°**.

Um den Backofen einzuschalten, dreht man den Thermostatkopf von "0" auf die gewünschte Temperaturposition.

Beim Einschalten leuchten beide Kontrolllampen auf. Das grüne Licht zeigt an, dass das Gerät unter Strom steht. Das gelbe Licht hingegen ist ein Hinweis dafür, dass die Heizelemente des Ofens eingeschaltet sind. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist geht das gelbe Licht aus.

Für den korrekten Betrieb des Gerätes ist eine tägliche Reinigung ratsam. Bei der Reinigung werden die Topfträger und die Brennerwannen entfernt und mit einem feuchten Tuch oder mit Wasser und Reinigungsmitteln gesäubert. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsprodukte.

### Serienmäßige Ausstattung:

- 1 Backofengitter GN 1/1 (530 mm x 325 mm)

Alle Herde können dank abnehmbarer Verbindungsstücke mit anderen Komponenten verbunden werden.

Alle Modelle der Serie 650 sind CE-zertifiziert, um die Einhaltung der aktuellen europäischen Normen zu gewährleisten.

### FOTO REIN INDIKATIV

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 700 mm x T 650 mm x H 850 mm
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V

## Kundenauftrag

<b>Standardausstattung</b>	1 Backofengitter GN 1/1 (530 mm x 325 mm)
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl - AISI304
<b>Spannung</b>	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<b>Gewicht</b>	90 Kg
<b>Anzahl der Brenner</b>	4 Brenner
<b>Brennerleistung</b>	2 Brenner x 3,6 kW + 2 Brenner x 5 kW
<b>Leistung Backofen</b>	3,96 kW
<b>Gesamte Gasleistung</b>	17,2 kW
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	3,96 kW
<b>Innenmaß Backofen</b>	B 530 mm x T 340 mm x H 325 mm
<b>Ausführung Backofen</b>	Elektrobackofen
<b>Gerätetyp</b>	Gas
<b>Küchentiefe</b>	650 mm
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Backofen</b>	Ja
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)