

Professioneller Gasherd mit 6 Brenner, Elektrobackofen mit Umluft und Schrank, Tiefe 650 mm

Preis: 2.534,00 € + IVA



Referenz: CCFE65/110

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 3 Brenner x 3,6 kW und 3 Brenner x 5 kW
 - Die Flammenintensität ist dank der frontalen Regler einstellbar
 - Die Topfträger sind aus Gusseisen, mit einer säurebeständigen Beschichtung und ermöglichen die Verwendung von unterschiedlichstem Kochgeschirr
 - Der Konvektionsofen misst 53 cm x 34 cm x 32,5 cm, die Ofenkammer und die Tür sind isoliert, um den Wärmeverlust zu begrenzen
 - Das neutrale Fach hat Innenmaße von 340 mm x 540 mm x H 390 mm und verfügt über Rosthalterungen aus Chrom
 - Sicher und konform mit allen geltenden Vorschriften dank des Sicherheitsventils mit Thermoelement
-

Beschreibung

Gasherd mit 6 Brenner, Elektrobackofen mit Umluft und Schrank, Tiefe 650 mm

Die Gasherde ermöglichen dank ihrer geringen Größe (Tiefe 650 mm) endlose Kombinationen und Modularität. Sie erbringen aber Leistungen, die denen einer Großküche entsprechen. 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.

Die Modelle sind zuverlässig, ergonomisch, vollständig und praktisch im Gebrauch. Sie haben eine hohe Effizienz und einen geringen Verbrauch.

Die äußere Struktur des Gasherds besteht aus AISI304 Edelstahl, Stärke 10/10.

Kundenauftrag

Die **Gasbackofentür** ist ebenfalls aus **Edelstahl** und hat einen praktischen Griff zum Öffnen und zum Schließen.

Der Gasherd hat 6 Brenner, einen Elektrobackofen mit Umluft und einen Schrank.

Das Kochfeld verfügt über **6 Brenner mit unterschiedlicher Leistungsstärke** (3 Brenner x 3,6 Kw und 3 Brenner x 5 Kw). Dies erlaubt es allen Kochanforderungen gerecht zu werden.

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

Die Topfträger des Kochfeldes sind aus schwarz emailliertem säurebeständigem Stahl, wodurch eine Korrosion verhindert wird und eine lange Nutzungsdauer gewährleistet werden kann. Die verlängerten 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 den Heizelementen erzeugte Wärme im Inneren der Kammer verteilt. Die Lebensmittel werden durch die Konvektionsbewegung der vom Gebläse verteilten Heißluft erhitzt.

Der Ofen bietet die Möglichkeit 3 Bleche GN1/1 (Höhe 65 mm) gleichzeitig 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°.

Der Schrank hat das Innenmaß von 340 mm x 540 mm x 390 mm. Er hat Gitterhalter aus verchromten Stahl und eignet sich für Backofengitter GN1/1 (530 mm x 325 mm).

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

- 1 Backofengitter GN 1/1 für den Schrank

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 1100 mm x T 650 mm x H 850 mm

Kundenauftrag

Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	1 Backofengitter GN 1/1 - 1 Backofengitter GN 1/1 für den Schrank
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Gewicht	115 Kg
Anzahl der Brenner	6 Brenner
Brennerleistung	3 Brenner x 3,6 kW + 3 Brenner x 5 kW
Leistung Backofen	3,96 kW
Gesamte Gasleistung	25,8 kW
Gesamte elektrische Leistung	3,96 kW
Innenmaß Backofen	B 530 mm x T 340 mm x H 325 mm
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Gerätetyp	Gas
Küchentiefe	650 mm
Baumaterial	Edelstahl
Backofen	Ja
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)