

Gaskochfeld, 1-flammig , mit Zündbrenner, Tischgerät, Tiefe 650 mm

MODELL: PO/40/65/40

Außenmaße

B 400 x T 650 x H 280 mm

557,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Außenmaße	B 400 mm x T 650 mm x H 280 mm
Herd Serie	650
Gewicht	26 Kg
Anzahl der Brenner	1 Brenner
Gesamte Gasleistung	7,5 KW
Anschluss	Gas

Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Brennerleistung	1 Brenner x 7,5 KW
Ausführung Herd	Gas
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Beschreibung

GASKOCHFELD 1-FLAMMIG MIT ZÜNDBRENNER, TISCHGERÄT, TIEFE 650 MM

Das Gaskochfeld ist praktisch und funktional. Es ist einfach zu transportieren, **kann aber auch auf einen offenen oder geschlossenen Schrank montiert werden.**

Die Gasherde ermöglichen unendliche Kombinationen und erbringen Leistungen, die denen in einer Großküche gleichkommen. Sie sind für jeden Bedarf geeignet, erreichen Effizienz und Funktionalität auf höchstem Niveau und sind deshalb ideal für professionellen Einsatz in Restaurants, Kantinen und Fastfood Läden.

Die Gasherde dieser Linie sind zuverlässig, ergonomisch, komplett und praktisch und haben einen niedrigen Stromverbrauch.

Die äußere Struktur des Gaskochfeldes ist aus AISI304 Edelstahl. Das Kochfeld hat emaillierte Brennerwannen aus Stahl, die zur Reinigung leicht herausgenommen werden können. Die Topfträger aus emaillierten und säurebeständigen Gusseisen haben verlängerten Stegen, die die Verwendung von Kochgeschirr in verschiedenen Größen ermöglichen.

Die Gaszufuhr erfolgt durch Gashähne mit Vollzündsicherung mittels Thermoelement. Piezozündung.

Für einen korrekten Betrieb des Geräts 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.

FOTO REIN INDIKATIV