

**Professioneller Gasherd mit 2 Brenner und offenen
Unterbau, Tiefe 700 mm**

Preis: 761,00 € + IVA



Referenz: CCS70/40

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Cucine professionali

Kurzbeschreibung

- Die äußere Struktur des Gasherds besteht aus AISI304 Edelstahl mit einer Stärke von 12/10 mm
 - Die emaillierten Stahlbrennerwannen lassen sich leicht entfernen, um Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu erleichtern und maximale Hygiene zu gewährleisten
 - Die Flammenintensität ist dank des frontalen Reglers einstellbar
 - Das Kochfeld verfügt über 1 Brenner x 3,7 kW und 1 Brenner x 5,5 kW
 - Sicher und konform mit allen geltenden Vorschriften dank des Sicherheitsthermoelements, das den Austritt des Gases bei abgeschalteter Pilotflamme verhindert
 - Die Topfträger sind aus Gusseisen, mit einer säurebeständigen Beschichtung und ermöglichen die Verwendung von unterschiedlichstem Kochgeschirr
-

Beschreibung

Professioneller Gasherd mit 2 Brenner und offenem Unterbau, Tiefe 700 mm

Die Gasherde ermöglichen unendliche Kombinationen mit Leistungen, die mit denen der Großküchen vergleichbar sind. 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 und Kantinen.

Der Gasherd ist robust, ergonomisch, zuverlässig und überall einsetzbar. Die hohe Qualität des Herstellungsmaterial gewährleistet eine lange Nutzungsdauer.

Die **äußere Struktur** des Gasherds besteht **aus AISI304 Edelstahl**, Stärke 12/10 mm und Brennerwannen aus lackiertem Stahl. Die Brennerwannen können zur Reinigung leicht entfernt werden. Die **Topfträger** sind **aus Gusseisen**, mit einer **säurebeständigen Beschichtung**. Die langen Stegen der Topfträger ermöglichen die Verwendung von Kochgeschirr in unterschiedlichen Größen. Der Gasherd ist ein praktisches und funktionelles Element und verfügt über einen offenen Unterbau.

Die Gasversorgung erfolgt durch **Sicherheitsventil** mit **Thermoelement** und **Pilotflamme**. Das Kochfeld verfügt über

Kundenauftrag

1 Brenner x 3,7 kW und 1 Brenner x 5,5 kW.

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 schonenden Reinigungsmitteln gesäubert. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder aggressive Reinigungsprodukte.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 400 mm x T 700 mm x H 850 mm
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Gewicht	39 Kg
Anzahl der Brenner	2 Brenner
Brennerleistung	1 Brenner x 3,7 KW + 1 Brenner x 5,5 KW
Gesamte Gasleistung	9,2 KW
Gerätetyp	Gas
Küchentiefe	700 mm
Ausführung Herd	Standgerät
Anschluss	Gas
Baumaterial	Edelstahl
Backofen	Nein
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)