

**Professioneller Gashernd mit 6 Brenner und offenen  
Unterbau, Tiefe 700 mm**

**Preis: 1.654,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** CCS70/110

**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 der frontalen Regler einstellbar
  - Das Kochfeld verfügt über 4 Brenner x 3,7 kW und 2 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 6 Brenner und offenen Unterbau mit 2 Fächer, 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, Kantinen und Fastfood Läden.

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 und ihre verlängerten Stegen ermöglichen die Verwendung von Kochgeschirr in verschiedenen Größen. Der Gasherd hat einen **offenen Unterbau mit 2 Fächer**.

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

## Kundenauftrag

über 4 Brenner x 3,7 kW und 2 Brenner x 5,5 kW.

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.

### FOTO REIN INDIKATIV

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 1100 mm x T 700 mm x H 850 mm
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl - AISI304
<b>Gewicht</b>	83 Kg
<b>Anzahl der Brenner</b>	6 Brenner
<b>Brennerleistung</b>	4 Brenner x 3,7 KW + 2 Brenner x 5,5 KW
<b>Gesamte Gasleistung</b>	25,8 kW
<b>Gerätetyp</b>	Gas
<b>Küchentiefe</b>	700 mm
<b>Ausführung Herd</b>	Standgerät
<b>Anschluss</b>	Gas
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Backofen</b>	Nein
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino