

**Professioneller Gasherd mit 4 Brenner und Elektrobackofen
mit Umluft, Tiefe 700 mm**

Preis: 1.847,00 € + IVA



Referenz: CCFE70/70

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 3,7 kW und 2 Brenner x 5,5 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 elektrische Konvektionsofen misst 53 cm x 34 cm x 32,5 cm, die Ofenkammer und die Tür sind isoliert, um den Wärmeverlust zu begrenzen
 - Sicher und konform mit allen geltenden Vorschriften dank des Sicherheitsventils mit Thermoelement
-

Beschreibung

Professioneller Gasherd mit 4 Brenner und Elektrobackofen mit Umluft, Tiefe 700 mm

Die Gasherde sind verschieden kombinierbar und haben einen geringen Platzbedarf. Sie erbringen eine hohe Leistung, sind von ausgezeichneter Qualität und werden somit den unterschiedlichsten Anforderungen gerecht. Die Gasherde sind robust, ergonomisch und zuverlässig.

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

Die isolierte Doppelwandtür des Gasbackofen ist aus emailliertem Stahl, hat Ausgleichsfederscharnieren und besitzt einen praktischen Griff zum Öffnen und Schließen.

Der Gasherd hat 4 Brenner und einen Elektrobackofen mit Umluft.

Das Kochfeld verfügt über **4 Brenner mit unterschiedlicher Leistungsstärke** (2 Brenner x 3,7 Kw und 2 Brenner x 5,5 Kw). Dies erlaubt es allen Kochanforderungen gerecht zu werden.

Kundenauftrag

Die Brenner sind schnell, haben eine hohe Leistung und bestehen aus Gusseisen und Messing. Sie haben einen Zündbrenner. Die Gasversorgung erfolgt über ein Thermoelement-Sicherheitsventil.

Die Topfträger des Kochfeldes sind aus säurebeständigen emailliertem Gusseisen, was eine Korrosion verhindert und eine lange Nutzungsdauer gewährleistet. Die langen Stegen der Topfträger ermöglichen die Verwendung von Kochgeschirr in verschiedenen Größen. Außerdem verfügt das Kochfeld über emaillierte Stahlbecken, die zur Reinigung ganz einfach herausgenommen werden können.

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°.

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 andere Komponenten verbunden werden.

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

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 700 mm x T 700 mm x H 850 mm
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	1 Backofengitter GN 1/1 530 mm x 325 mm
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Gewicht	95 Kg
Anzahl der Brenner	4 Brenner
Brennerleistung	2 Brenner x 3,7 KW + 2 Brenner x 5,5 KW

Kundenauftrag

Leistung Backofen	3,96 kW
Gesamte Gasleistung	18,4 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	700 mm
Baumaterial	Edelstahl
Backofen	Ja
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Erstellt am 22/04/2026