

**Professioneller Gasherd mit 4 Brenner und Elektrobackofen
mit Umluft, Tiefe 900 mm**

Preis: 2.339,00 € + IVA



Referenz: CCFE90/80

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 7,5 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 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

Professioneller Gasherd mit 4 Brenner und Elektrobackofen mit Umluft

Der professionelle Gasherd ist extrem vielseitig und für jede Küche geeignet. Er ist robust, langlebig, und hält jeden Arbeitsrhythmus stand. Er garantiert einen hohen Sicherheitsstandard.

Die **äußere Struktur des Gasherds** besteht aus **AISI304 Edelstahl**, Stärke 10/10. Die isolierte **Doppelwandtür** des Gasbackofen ist aus **emailiertem Stahl**, hat Ausgleichsfederscharniere und besitzt einen praktischen Griff zum Öffnen und zum Schließen.

Der Gasherd hat 4 Brenner und einen Gasbackofen.

Das Kochfeld verfügt über 4 Brenner mit unterschiedlicher Leistungsstärke (2 Brenner x 7,5 Kw und 2 Brenner x 5,5

Kundenauftrag

Kw). Dies erlaubt es allen Kochanforderungen gerecht zu werden.

Die Brenner sind schnell, leistungsstark und bestehen aus Gusseisen und Messing. Sie haben einen Zündbrenner für die automatische Zündung. Die Gaszufuhr erfolgt über ein Sicherheitsventil mit Thermoelement.

Die Topfträger sind aus säurebeständigen emailliertem Gusseisen, was eine Korrosion verhindert und eine lange Nutzungsdauer gewährleistet. Die verlängerten 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 Elektrobackofen mit Umluft hat die Maße 530 mm x 340 mm x 325 mm. Er hat eine geschlossene Kammer, in der ein Gebläse die von den Heizelementen erzeugte Wärme im Inneren der Kammer verteilt. Das Produkt wird durch die Konvektionsbewegung der vom Ventilator verteilten Heißluft gegart.

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 ausgestattet 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)

Der Herd kann dank abnehmbarer Verbindungsstücke mit anderen Komponenten verbunden werden.

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

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 800 mm x T 900 mm x H 870 mm
Nettogewicht	176 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	1 Backofengitter GN 1/1 (530 mmm x 325 mm)
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Anzahl der Brenner	4 Brenner
Brennerleistung	2 Brenner x 5,5 KW + 2 Brenner x 7,5 KW
Leistung Backofen	6 KW
Gesamte Gasleistung	26 KW
Gesamte elektrische Leistung	6 KW
Innenmaß Backofen	B 530 mm x T 340 mm x H 325 mm
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Gerätetyp	Gas
Küchentiefe	900 mm
Baumaterial	Edelstahl
Backofen	Ja
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)