

**Professioneller Gasherd mit 6 Brenner und MAXI
Gasbackofen, Tiefe 900 mm**

Preis: 2.904,00 € + IVA



Referenz: CCF90/120

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Cucine professionali

Kurzbeschreibung

- Die Außenstruktur des Gasherds besteht aus AISI304 Edelstahl
 - Das Kochfeld verfügt über 4 Brenner x 5,5 kW und 2 Brenner x 7,5 kW
 - Die Flammenintensität ist dank der frontalen Regler einstellbar
 - Die Topfträger sind aus emailliertem Gusseisen, mit einer säurebeständigen Beschichtung und ermöglichen die Verwendung von unterschiedlichstem Kochgeschirr
 - Sicher und konform mit allen geltenden Vorschriften dank des Sicherheitsventils mit Thermoelement
-

Beschreibung

Gasherd mit 6 Brenner und MAXI Gasbackofen, Tiefe 900 mm

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 Gasherdes** besteht aus **AISI304 Edelstahl**. Die Doppelwandtür des Gasbackofen ist aus emailliertem Stahl, hat Ausgleichsfederscharnieren und besitzt einen praktischen Griff zum Öffnen und Schließen.

Der Gasherd hat 6 Brenner und einen MAXI Gasbackofen.

Das Kochfeld verfügt über **6 Brenner mit unterschiedlicher Leistungsstärke** (4 Brenner x 5,5 Kw und 2 Brenner x 7,5 Kw). Dies erlaubt es allen Kochanforderungen gerecht zu werden.

Die Brenner sind schnell, leistungsstark, hocheffizient und bestehen aus Gusseisen und Messing. Sie haben Zündbrenner für eine automatische Zündung und Piezo.

Die Gaszufuhr erfolgt über ein Sicherheitsventil mit Thermoelement. Die Topfträger des Kochfeldes sind austauschbar und aus emailliertem Gusseisen und säurebeständig, was eine Korrosion verhindert und eine lange Nutzungsdauer gewährleistet. Die langen Stegen der Topfträger ermöglichen die Verwendung von Kochgeschirr in verschiedenen Größen. Das Kochfeld hat außerdem emaillierte Stahlbecken, die zur Reinigung ganz einfach herausgenommen

Kundenauftrag

werden können

Der Gasbackofen arbeitet mit einem Brenner, der sich im unteren Teil des Elements befindet, an den er die Wärme überträgt, die sich dann im Garraum verteilt. Der Backofen hat seitliche Einhängegitter mit 3 Einschubebenen, die zur Reinigung herausgenommen werden können. Er hat Brenner mit stabilisierter Flamme und Piezo-Zündung, einen thermostatischen Hahn mit Thermoelement-Sicherheit und eine Temperaturregelung von 150°C bis 300°C. Der Ofen besitzt außerdem einen Hauptschalter, einen Thermostat und Kontrollleuchten die den korrekten Betrieb anzeigen.

Der Ofen hat die Maße von B 974 mm x T 660 mm x H 310 mm, und der Abstand zwischen den Einschubebenen der Einhängegitter beträgt 52 mm.

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 930 mm x 650 mm

- Einhängegitter mit 3 Einschubebene

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 1200 mm x T 900 mm x H 870 mm
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Gewicht	249 Kg
Zwischenabstand	52 mm
Anzahl der Brenner	6 Brenner
Brennerleistung	4 Brenner x 5,5 KW + 2 Brenner x 7,5 KW
Leistung Backofen	12 KW
Gesamte Gasleistung	49 KW
Innenmaß Backofen	B 974 mm x T 660 mm x H 310 mm
Ausführung Backofen	Gasherd
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)
