

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

Preis: 2.851,00 € + IVA



Referenz: CCFM90/120

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Cucine professionali

Kurzbeschreibung

- Die Außenstruktur des Gasherds besteht aus AISI304 Edelstahl
 - Das Kochfeld verfügt über 6 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
 - Der Gasofen misst 53 cm x 65 cm x 28 cm, er hat seitliche Rosthalterungen mit 3 Positionen die zur Reinigung entfernt werden können
 - Sicher und konform mit allen geltenden Vorschriften dank des Sicherheitsventils mit Thermoelement
-

Beschreibung

Professioneller Gasherd mit 6 Brenner und 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 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 und bestehen aus Gusseisen und Messing. Sie haben einen Zündbrenner für die automatische Zündung.

Kundenauftrag

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 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 drei Einschubebenen, die zur einfachen Reinigung herausgenommen werden können. Er hat Brenner mit stabilisierter Flamme und Piezo-Zündung, einen thermostatischen Hahn mit Thermoelement-Sicherheit und eine Temperaturregelung von 120°C bis 300°C. Der Ofen besitzt außerdem eine Hauptschalter, einen Thermostat und Kontrollleuchten die den korrekten Betrieb anzeigen.

Um die Brenner einzuschalten, drehen Sie den entsprechenden Einstellknopf bis die Anzeige auf dem großen Flammensymbol steht und drücken Sie dann wiederholt auf den Knopf der Piezozündung.

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 530 mm x 650 mm

- Einhängegitter mit drei Einschubebene

Alle Herde können dank abnehmbarer Verbindungsstücke mit andere Komponenten verbunden werden.

Alle Modelle dieser Serie 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
Standardausstattung	1 Backofengitter 530 mm x 650 mm
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Anzahl der Brenner	6 Brenner
Brennerleistung	4 Brenner x 5,5 KW + 2 Brenner x 7,5 KW
Leistung Backofen	8 KW
Gesamte Gasleistung	45 KW
Innenmaß Backofen	B 53 cm x T 65 cm x H 28 cm
Ausführung Backofen	Gasherd
Gerätetyp	Gas
Küchentiefe	900 mm

Kundenauftrag

Baumaterial

Edelstahl

Backofen

Ja

Tipologia di Ugello

Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli
forniti in dotazione)

Erstellt am 06/06/2026