

Professioneller Gasherd mit 6 Brenner, Elektrobackofen mit Umluft und Schrank, Tiefe 900 mm

Preis: 3.087,00 € + IVA



Referenz: CCFE90/120

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 4 Brenner x 5,5 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 Konvektionsofen misst 53 cm x 34 cm x 32,5 cm, und verfügt über einen Umluft-Ventilator der die Wärme schnell und gleichmäßig verteilt
 - Sicher und konform mit allen geltenden Vorschriften dank des Sicherheitsventils mit Thermoelement
 - Das neutrale Fach hat Innenmaße von 340 mm x 540 mm x H 390 mm
-

Beschreibung

Professioneller Gasherd mit 6 Brenner, Elektrobackofen mit Umluft und Schrank, 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, Stärke 10/10**. Die isolierte Doppelwandtür des Gasbackofen ist aus emailliertem Stahl, hat Ausgleichsfederscharniere und besitzt einen praktischen Griff zum Öffnen und zum Schließen.

Der Gasherd hat 6 Brenner, einen Elektrobackofen mit Umluft und einen Schrank.

Der Schrank hat die Innenmaße von B 340 mm x T 540 mm x H 390 mm.

Kundenauftrag

Das Kochfeld verfügt über **6 Brenner mit unterschiedlicher Leistungsstärke** (2 Brenner x 7,5 Kw und 4 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. Die Gaszufuhr erfolgt über ein Sicherheitsventil mit Thermoelement

Die Topfträger sind aus säurebeständigen emaillierten 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 Backofen mit Umluft hat ein Maß von 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. Die Lebensmittel werden durch die Konvektionsbewegung der vom Gebläse verteilten Heißluft erhitzt.

Der Backofen ist mit einem einzigen Gebläse ausgestattet. **Mit dem Schalter des Backofens kann die Heizung sowohl auf Umluftbetrieb (Gebläse eingeschaltet) als auch auf statischen Betrieb (Gebläse ausgeschaltet) eingestellt werden.**

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° ausgestattet.

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

Kundenauftrag

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 1200 mm x T 900 mm x H 870 mm
Nettogewicht	246 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	1Backofengitter 530 mm x 325 mm
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Anzahl der Brenner	6 Brenner
Brennerleistung	4 Brenner x 5,5 KW + 2 Brenner x 7,5 KW
Leistung Backofen	6 KW
Gesamte Gasleistung	37 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)