

Professioneller Gasherd mit 4 Brenner und offenen Unterbau, Tiefe 900 mm

Preis: 1.479,00 € + IVA



Referenz: CCS90/80

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Cucine professionali

Kurzbeschreibung

- Die äußere Struktur des Gasherds besteht aus AISI304 Edelstahl mit einer Stärke von 12/10 mm
- Die emaillierten Stahlbrennerwannen lassen sich leicht entfernen, um Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu erleichtern und maximale Hygiene zu gewährleisten
- Die Flammenintensität ist dank der frontalen Regler einstellbar
- Das Kochfeld verfügt über 2 Brenner x 7,5 kW und 2 Brenner x 5,5 kW
- Sicher und konform mit allen geltenden Vorschriften dank des Sicherheitsthermoelements, das den Austritt des Gases bei abgeschalteter Pilotflamme verhindert
- Die Topfträger sind aus Gusseisen, mit einer säurebeständigen Beschichtung und ermöglichen die Verwendung von unterschiedlichstem Kochgeschirr

Beschreibung

Professioneller Gasherd mit 4 Brenner und offenem Unterbau, Tiefe 900 mm

Die Gasherde ermöglichen unendliche Kombinationen mit Leistungen, die mit denen der Großküchen vergleichbar sind. Sie sind für jeden Bedarf geeignet und erlauben es, Effizienz und Funktionalität auf höchstem Niveau zu erreichen. Sie sind ideal für den Gebrauch in professionellen Küchen von Restaurants, Kantinen und Fastfood Läden.

Der Gasherd ist robust, ergonomisch, zuverlässig und überall einsetzbar. Die hohe Qualität des Herstellungsmaterial gewährleistet eine lange Nutzungsdauer und einen hohen Sicherheitsstandard.

Die äußere Struktur des Gasherds besteht aus AISI304 Edelstahl, Stärke 20/10 mm und Brennerwannen aus lackiertem Stahl. Die Brennerwannen können zur Reinigung leicht entfernt werden. Die Topfträger sind aus Gusseisen mit einer säurebeständigen Beschichtung und ihre verlängerten Stegen ermöglichen die Verwendung von Kochgeschirr in verschiedenen Größen. Der Gasherd hat **einen offenen Unterbau**.

Die Gasversorgung erfolgt durch ein **Sicherheitsventil** mit **Thermoelement** und **Pilotflamme**. Das Kochfeld verfügt über **2 Brenner x 7,5 kW** (auf der Vorderseite) und **2 Brenner x 5,5 kW** (auf der Hinterseite).

Kundenauftrag

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.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 800 mm x T 900 mm x H 870 mm
Nettogewicht	117 Kg
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Anzahl der Brenner	4 Brenner
Brennerleistung	2 Brenner x 5,5 KW (auf der Hinterseite) + 2 Brenner x 7,5 KW (auf der Vorderseite)
Gesamte Gasleistung	26 KW
Gerätetyp	Gas
Küchentiefe	900 mm
Ausführung Herd	Standgerät
Anschluss	Gas
Baumaterial	Edelstahl
Backofen	Nein
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)