

**Professioneller Gasherd mit 6 Brenner und offenen Unterbau
mit 2 Fächer, Tiefe 900 mm**

Preis: 2.088,00 € + IVA



Referenz: CCS90/120

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 4 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 6 Brenner und offenen Unterbau mit 2 Fächer, 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 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 20/10. Das Kochfeld hat emaillierte Stahlbecken, die zur Reinigung ganz einfach herausgenommen werden können. Die Topfträger des Kochfeldes sind aus säurebeständigen emaillierten Gusseisen und haben lange Stegen, die die Verwendung von Pfannen und Töpfen in verschiedenen Größen ermöglichen. **Der Gasherd hat einen offenen Unterbau mit 2 Fächer, an dem man 3**

Türen anbringen könnte.

Die **Brenner** sind schnell und haben **Gashähne mit Sicherheitsventile und Thermoelement und Zündflamme**.
Das Kochfeld verfügt über 6 Brenner (2 Brenner x 7,5 Kw und 4 Brenner x 5,5 Kw).

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 1200 mm x T 900 mm x H 870 mm
Nettogewicht	158 Kg
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Anzahl der Brenner	6 Brenner
Brennerleistung	4 Brenner x 5,5 KW + 2 Brenner x 7,5 KW
Gesamte Gasleistung	37 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)
Disponibilità	Disponibile a Magazzino