

**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**

## Kundenauftrag

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
<b>Außenmaße</b>	B 1200 mm x T 900 mm x H 870 mm
<b>Nettogewicht</b>	158 Kg
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl - AISI304
<b>Anzahl der Brenner</b>	6 Brenner
<b>Brennerleistung</b>	4 Brenner x 5,5 KW + 2 Brenner x 7,5 KW
<b>Gesamte Gasleistung</b>	37 KW
<b>Gerätetyp</b>	Gas
<b>Küchentiefe</b>	900 mm
<b>Ausführung Herd</b>	Standgerät
<b>Anschluss</b>	Gas
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Backofen</b>	Nein
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)