



Professioneller Gasherd mit 5 Brenner und Elektrobackofen mit Umluft, Backofengitter GN 1/1, Tiefe 600 mm

MODELL: CCFE/P/60/90

Außenmaße

B 900 x T 600 x H 850 mm

1.607,00 € + IVA



Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 900 mm x T 600 mm x H 850 mm
Küchentiefe	600 mm
Spannung	einphasig - 230 V
Spannung	230 V/ 1 / 50 Hz
Gewicht	70 Kg
Anzahl der Brenner	5 Brenner
Leistung Backofen	3 kW
Gesamte Gasleistung	17,4 kW
Gesamte elektrische Leistung	3 kW

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	1 Backofengitter GN1/1, 530 mm x 325 mm das man auf 9 verschiedene Höhen positionieren kann
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Brennerleistung	3 Brenner x 3,6 kW + 2 Brenner x 3,3 kW
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Gerätetyp	Gas
Baumaterial	Edelstahl
Backofen	Ja
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Beschreibung

Gasherd mit 5 leistungsstarken Brenner, Elektrobackofen mit Umluft für Backofengitter GN 1/1 530 mm x 325 mm, Tiefe 600 mm

Die Gasherde ermöglichen unendliche Kombinationen und Leistungen dank ihrer geringen Größe (900 x 600 mm). 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. Sie sind robust, zuverlässig, funktionsfähig und einfach im Gebrauch.

Die **äußere Struktur** des Gasherds besteht aus **AISI304** Edelstahl, ist **fein SCOTCH BRITE satiniert** und hat eine **geformte Oberseite**. Die **Ofentür** ist ebenfalls aus **Stahl**.

Der Gasherd hat 5 Brenner und einen Backofen mit Umluft.

Das Kochfeld verfügt über **5 Brenner** mit unterschiedlicher Leistungskraft (**3 Brenner x 3,3 kW und 2 Brenner x 2,8 kW**) um alle Kochanforderungen erfüllen zu können. Außerdem haben **2 Brenner** einen **Einzelkranz** und **3 Brenner** haben einen **Doppelkranz**.

Die **Brenner** sind schnell, leistungsstark und aus **Gusseisen und Messing**. Sie haben Gashähne mit **Sicherheitsventilen und Thermoelement** und **piezoelektrische Zündung**. Die **piezoelektrische Zündung** erfolgt, wenn die **Pilotzündung mittels eines elektrischen Zündtransformators** erfolgt.

Die **Topfträger** des Kochfeldes sind aus **schwarz emailliertem säurebeständigen Stahl**, was eine Korrosion verhindert und eine lange Nutzungsdauer gewährleistet. Die langen Stegen der Topfträger ermöglichen die Verwendung von Kochgeschirr in verschiedenen Größen.

Der **Elektrobackofen mit Umluft (220 V Spannung - einphasig)** ist aus **emailliertem Stahl**. Er hat einen praktischen Griff zum Öffnen und eine dicke Strahlungsplatte. Der Elektrobackofen mit Umluft hat eine geschlossene Kammer, in der ein Gebläse die von einem Heizelement erzeugte Wärme im Inneren der Kammer verteilt. Das Produkt wird durch die Konvektionsbewegung der vom Ventilator verteilten Heißluft gegart.

Der Backofen ist mit einem manuell rückstellbaren **Sicherheitsthermostat** ausgestattet, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die maximal zulässige Temperatur überschreitet.

Der Umluftofen wird über den Thermostat-Drehknopf eingeschaltet. Die Temperatur variiert zwischen **0°C (ausgeschaltet) und 300°C**. Beim Einschalten leuchten die gelbe und die grüne Kontrollleuchte auf. Die gewählte Temperatur ist erreicht, wenn das gelbe Licht ausgeht. Das grüne Licht zeigt an, dass das Gerät unter Strom steht.

Die **Gaszufuhr** wird ebenfalls über einen **Drehknopf mit drei verschiedenen Positionen** eingeschaltet: **Aus, maximale Flamme und minimale Flamme**.

Dieses **Modell** hat, im Vergleich zu anderen Modellen eine **höhere Gesamtgasleistung (17,4 Kw)**

Serienmäßige Ausstattung:

- 1 Backofengitter GN1/1 (530 mm x 325 mm) das man auf 9 verschiedenen Höhen positionieren kann.

Die Herde können dank abnehmbarer Verbindungsstücke mit anderen Komponenten verbunden werden.

Alle Öfen der Linie 600 sind CE-zertifiziert, um die Einhaltung der aktuellen europäischen Normen zu gewährleisten.

FOTO REIN INDIKATIV