

## Gas-Herd mit 6 Brennern und Gasofen

Power 650 solide Qualität in Italien gefertigt mit einem Edelstahlkörper, für den engen Raum mit einer Bautiefe von nur 650 mm. Standgeräte und Tischgeräte sowie Unterbauten in unterschiedlichen Breiten lieferbar. Ideal für den Imbissbetrieb. Kombinierbar mit den Kühl- und Tiefkühlunterbauten. Wählen Sie zwischen Gas- und Elektrogeräten. Gasgeräte sind auf Erdgas H eingestellt, die Wechseldüsen für Flüssiggas liegen bei. Elektrische Geräte werden im Regelfall ohne Anschlussleitung geliefert. Die Geräte können durch Klemmstege verbunden werden. Die Tischgeräte sind vorbereitet für die Befestigung auf ein Unterschrankmodul. Die einstellbaren Fußhöhen von 140 bis 240 mm der Standgeräte ermöglichen eine Arbeitshöhe von 830 bis 930 mm. Die Gaskochfläche hat eine tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken. Die Brennerleistung ist stufenlos regelbar. Die Brenner sind mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet. Die emaillierten Gußeisenroste sind säure-, laugen- und feuerbeständig. Der Garraum ist aus Edelstahl, mit Beleuchtung, 1 Edelstahlrost, Sicherheitsthermostat, Thermoelement und statischer Hitze. Die Temperatur ist einstellbar von 50° C bis 300° C.

Artikel-Nr.: 10221303  
GTIN: 4059395095609



### Produktvorteile:

- Gasherd mit Gasofen
- Edelstahlkörper
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Kochflächen mit 6 Brennern, 3x 3,5 kW und 3x 6,0 kW
- Stufenlos regelbare Brennerleistung
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W Wärmeabgabe) ausgestattet
- Säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenrost
- Sicherheitsthermostat und Thermoelemente
- Werksseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- Fußhöhe von 140 - 240 mm einstellbar (Arbeitshöhe 830 - 930 mm)
- Verbindungssteg CGN siehe Sonderzubehör
- Gasofen:
  - Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
  - Sicherheitsthermostat und Thermoelemente
  - Ofenkapazität: max. 5 Einschübe
  - Ofentemperatur bis zu +300 °C, statische Hitze

### Technische Daten:

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Geräteart                 | Herde      |
| Produktgruppe             | B          |
| <b>Abmessungen außen:</b> |            |
| Breite                    | 1100 mm    |
| Tiefe                     | 650 mm     |
| Höhe                      | 850 mm     |
| Aufstellart               | Standgerät |
| Aussenmaterial            | Edelstahl  |
| Anschlußart               | Gas        |
| Anschlusswert Gas         | 33,5 kW    |
| Bruttogewicht             | 120 kg     |
| Gerätetyp                 | Standgerät |
| Bautiefe                  | 650        |
| Betriebsart               | Gas        |

|                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| <b>Unterbau</b>              | geschlossen                  |
| <b>Herdbetriebsart</b>       | Gas                          |
| <b>Kochfelder</b>            | 6                            |
| <b>Anschlußwert Kochzone</b> | 3x 6,0, 3x 3,5 kW            |
| <b>Kochzonenzündart</b>      | Piezozündung und Pilotflamme |
| <b>Ofenbetriebsart</b>       | Gas                          |
| <b>Backofen</b>              | statische Hitze              |
| <b>Ofentemperatur</b>        | +50° C bis +300° C           |
| <b>Ofengröße</b>             | 570x530x295 mm               |
| <b>Anschlußwert Backofen</b> | 5 kW                         |

## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

### Verbindungssteg

GTIN: 4059395095265

**Artikel-Nr.: 10209331**

### Backofenrost 530 x 470 x 45 mm

GTIN: 4059395095005

**Artikel-Nr.: 10209301**

### Backofenblech 530 x 470 x 22,5 mm

GTIN: 4059395095012

**Artikel-Nr.: 10209302**

### Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

**Artikel-Nr.: 92900600**

**Direkt zum Produkt**



**Direkt zu den technischen Dokumenten**



Für Druckfehler keine Haftung.