

## Gas-Herd 4 Brenner 24 kW offener Unterbau

Gas-Herd 4 Brenner 24 kW offener Unterbau: Dieses Gerät wurde speziell für den professionellen Einsatz entwickelt und vereint hochwertige Materialien mit ausgereifter Technik. Die Ausführung gewährleistet eine lange Lebensdauer, hohe Betriebssicherheit und einfache Handhabung. Die Konstruktion erfüllt die Anforderungen moderner Gastronomie- und Arbeitsumgebungen, bei denen Funktionalität, Hygiene und Energieeffizienz im Vordergrund stehen. Zu den besonderen Produkteigenschaften zählen Kochflächen aus Edelstahl AISI 304, Offener Unterbau, Edelstahlkorpus, Leistungsstarke Brenner: 4x 6 kW, Mit Zündbrenner und Thermoelement, Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken, Vorbereitet für Kopfverbindungssystem, Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW, Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet, Säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste, Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten, Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm, Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm. Diese Merkmale tragen dazu bei, den täglichen Betrieb zu optimieren, Arbeitsabläufe zu erleichtern und den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren. Das Gerät ist so konzipiert, dass es sowohl in Neuinstallationen als auch im Austauschbetrieb problemlos integriert werden kann. Alle Bauteile sind auf Wartungsfreundlichkeit und Langlebigkeit ausgelegt. Die Oberflächen lassen sich leicht reinigen und entsprechen den hygienischen Anforderungen in professionellen Küchenumgebungen. Durch die Kombination von technischer Präzision und durchdachtem Design bietet das Produkt eine zuverlässige Lösung für den täglichen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie oder vergleichbaren Anwendungsbereichen.

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Hier Direkt zur Garantiekarte.

Artikel-Nr.: 10421403  
GTIN: 4059395096644



### Produktvorteile:

- Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- Offener Unterbau
- Edelstahlkorpus
- Leistungsstarke Brenner: 4x 6 kW
- Mit Zündbrenner und Thermoelement
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- Säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750mm

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Herde
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	800 mm
<b>Tiefe</b>	730 mm
<b>Höhe</b>	900 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Innenmaterial</b>	Edelstahl

Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	24 kW
Bruttogewicht	80 kg
Serienzubehör	Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Gas
Unterbau	offen
Herdbetriebsart	Gas
Kochfelder	4
Anschlußwert Kochzone	4x 6,0 kW
Kochzonenzündart	Pilotflamme

### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

#### Edelstahl Brennerrost

GTIN: 4059395095753

Artikel-Nr.: 10409301

---

#### Brennerrost aus Gußeisen

GTIN: 4059395095760

Artikel-Nr.: 10409302

---

#### Brennerplatte Einzelrost glatt für Gaskochflächen und Gasherde

GTIN: 4059395095821

Artikel-Nr.: 10409310

---

#### Brennerplatte Einzelrost gerillt für Gaskochflächen und Gasherde

GTIN: 4059395095838

Artikel-Nr.: 10409311

---

#### Tür mit Griff für Unterschränke 40 und 80 cm

GTIN: 4059395095869

Artikel-Nr.: 10409318

---

#### Abschlußprofil rechts für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008715

Artikel-Nr.: 10409340

---

#### Abschlußprofil links für 700 Tiefe

GTIN: 4059395008722

Artikel-Nr.: 10409341

---

#### Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)