

Gas-Herd 4 Brenner mit Gas-Ofen

Gas-Herd 4 Brenner mit Gas-Ofen: 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, Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken, Edelstahlkorpus, Vorbereitet für Kopfverbindungssystem, Leistungsstarke Brenner: 4x 6 kW, Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW, Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet, Mit Gas-Ofen, 8 kW, Temperaturregelung zwischen +50 °C und +300 °C, Backkammer GN2/1 aus Edelstahl 675 x 650 x 300 mm, Ofensohle schwarz emailliert, Säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenrost, 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.: 10421407
GTIN: 4059395096668



Produktvorteile:

- Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Edelstahlkorpus
- Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- Leistungsstarke Brenner: 4x 6 kW
- Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- Mit Gas-Ofen, 8 kW
- Temperaturregelung zwischen +50 °C und +300 °C
- Backkammer GN2/1 aus Edelstahl 675 x 650 x 300 mm
- Ofensohle schwarz emailliert
- Säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenrost
- 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:

Geräteart	Herde
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	800 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät

Anschlußart	Gas
Anschlußwert Gas	32 kW
Bruttogewicht	174 kg
Serienzubehör	Rost GN2/1 verchromtr, Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Gas
Unterbau	geschlossen
Herdbetriebsart	Gas
Kochfelder	4
Anschlußwert Kochzone	4x 6,0 kW
Kochzonenzündart	Piezozündung und Pilotflamme
Ofenbetriebsart	Gas
Backofen	statische Hitze
Ofentemperatur	+50° C bis +300° C
Ofengröße	575x650x300 mm
Ofenkapazität	4x GN 2/1
Anschlußwert Backofen	8 kW

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

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



