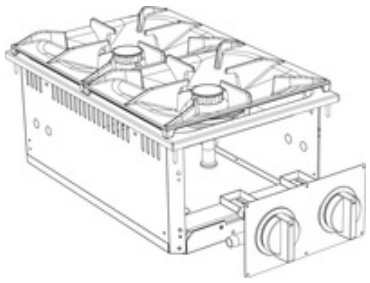
Gasherd 2 Flammen Drop In 700 Breite 400mm

Gasherd 2 Flammen Drop In 700 Breite 400mm: 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 Korpus und Kochfläche aus Edelstahl AISI 304, Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde, Kochmulde mit abgerundeten Ecken, Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW, Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170W), Emaillierter Gusseisenrost säure-, laugen- und feuerbeständig, Werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten, Inklusive Bedienblende. 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.: 10421501
GTIN: 4059395035193

SWS PLANBAR

Produktvorteile:

- Korpus und Kochfläche aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde
- Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170W)
- Emaillierter Gusseisenrost säure-, laugen- und feuerbeständig
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- Inklusive Bedienblende

Technische Daten:

Geräteart	Herde
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	740 mm
Höhe	290 mm
Aufstellart	Einbau
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	12 kW
Bruttogewicht	30 kg
Serienzubehör	Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Tischgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Gas
Kochfelder	2
Anschlußwert Kochzone	2x 6,0 kW
Kochzonenzündart	Pilotflamme

Weitere Ansichten











Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

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