

## Gas-Kochkessel 50 L indirekte Hitze 10,5 kW

Gas-Kochkessel 50 L indirekte Hitze 10,5 kW: 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 Edelstahlkorpus, Doppelwandiger Kessel Ø 400 x H 415 mm, Kesselboden aus Edelstahl AISI316L, Kesselwand aus AIS304, geeignet für Warm- und Kaltwasseranschluss, Mit autom. Kondensablassventil, Abfluss über 1 1/2" Sicherheitshahn, Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inkl. Warnleuchte bei Wassermangel, Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung, Inkl. Sicherheits- und Druckausgleichsventil, Elektrische Zündvorrichtung, Sicherheitsthermostat, Werkseitig auf Erdgas H eingestellt, 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.: 10428403  
GTIN: 4059395096965



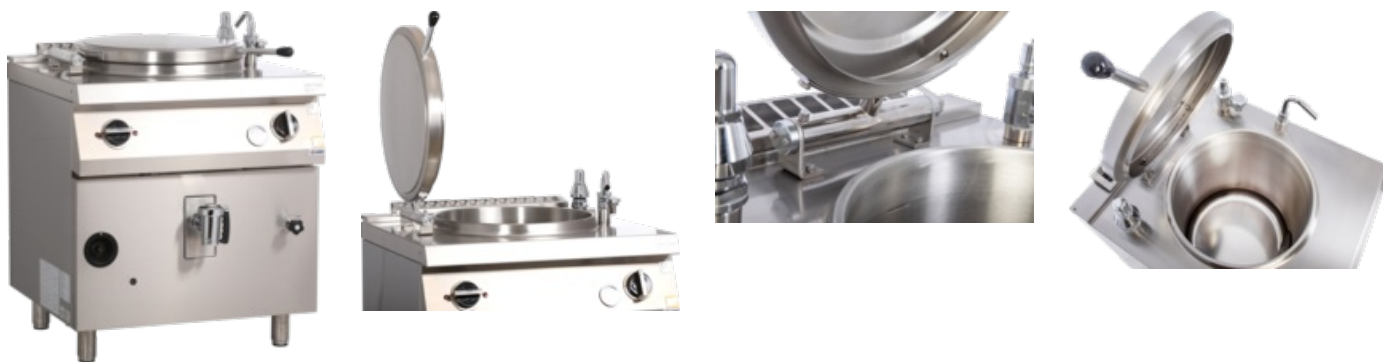
### Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Doppelwandiger Kessel Ø 400 x H 415 mm
- Kesselboden aus Edelstahl AISI316L, Kesselwand aus AIS304
- geeignet für Warm- und Kaltwasseranschluss
- Mit autom. Kondensablassventil
- Abfluss über 1 1/2" Sicherheitshahn
- Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inkl. Warnleuchte bei Wassermangel
- Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung (nach hinten)
- Inkl. Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- Elektrische Zündvorrichtung
- Sicherheitsthermostat
- 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	Kochkessel
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Anzahl Becken	1
Kapazität Liter	50 L
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	10,5 kW
Bruttogewicht	60 kg
Serienzubehör	Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	700
Betriebsart	Gas
Unterbau	geschlossen

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### 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 Folientfernung

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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)**