

Gas-Kochfläche 2 Brenner 15 kW, offener Unterbau

Gas-Kochfläche 2 Brenner 15 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 Offener Unterbau, Edelstahlkorpus, Leistungsstarke Brenner: 1x 9 kW und 1x 6 kW, Kochflächen aus Edelstahl AISI 304, Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken, Vorbereitet für Kopfverbindungssystem, Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW bzw. 2,5 kW bis 9,0 kW, Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet, Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Roste aus Gusseisen, Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm, optional auf Rollen, Werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten, Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920mm. 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.: 10521401
GTIN: 4059395097573



Produktvorteile:

- Offener Unterbau
- Edelstahlkorpus
- Leistungsstarke Brenner: 1x 9 kW und 1x 6 kW
- Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW bzw. 2,5 kW bis 9,0 kW
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Roste aus Gusseisen
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße 130 bis 210 mm , optional auf Rollen
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920mm

Technische Daten:

Geräteart	Herde
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	900 mm
Höhe	900 mm

Aufstellart	Standgerät
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	15 kW
Bruttogewicht	68 kg
Serienzubehör	Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	900
Betriebsart	Gas
Unterbau	offen
Herdbetriebsart	Gas
Kochfelder	2
Anschlußwert Kochzone	1x 9,0, 1x 6,0 kW
Kochzonenzündart	Pilotflamme

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Tür mit Griff für Unterschränke 40 und 80 cm

GTIN: 4059395095869

Artikel-Nr.: 10409318

Brennerplatte glatt

GTIN: 4059395097047

Artikel-Nr.: 10509330

Brennerplatte gerillt

GTIN: 4059395097054

Artikel-Nr.: 10509331

Brennerrost Edelstahl

GTIN: 4059395097023

Artikel-Nr.: 10509328

Brennerrost Gußeisen

GTIN: 4059395097030

Artikel-Nr.: 10509329

Abschlussprofil rechts für 900 Tiefe

GTIN: 4059395028379

Artikel-Nr.: 10509343

Abschlussprofil links für 900 Tiefe

GTIN: 4059395028386

Artikel-Nr.: 10509344

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