

Gas-Kochkessel 100 L 21kW indirekte Hitze

Gas-Kochkessel 100 L 21kW indirekte Hitze: 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 600 x H 360 mm, Kesselboden aus Edelstahl AISI316L, Kesselwand aus AIS304, Geeignet für Warm- und Kaltwasseranschluss, Mit autom. Kondensablassventil, Indirektes Heizsystem, Elektrische Zündvorrichtung, Fester Wassereinlasshahn auf der Oberplatte, Abfluss über 2-Zoll-Sicherheitshahn, Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung, Inklusive Sicherheits- und Druckausgleichsventil, Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inklusive Warnleuchte bei Wassermange, 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.: 10528405
GTIN: 4059395097917



Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Doppelwandiger Kessel Ø 600 x H 360 mm
- Kesselboden aus Edelstahl AISI316L, Kesselwand aus AIS304
- Geeignet für Warm- und Kaltwasseranschluss
- Mit autom. Kondensablassventil
- Indirektes Heizsystem
- Elektrische Zündvorrichtung
- Fester Wassereinlasshahn auf der Oberplatte
- Abfluss über 2-Zoll-Sicherheitshahn
- Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- Inklusive Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inklusive Warnleuchte bei Wassermange
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920mm

Technische Daten:

Geräteart	Kochkessel
Produktgruppe	D
Abmessungen außen:	
Breite	800 mm
Tiefe	900 mm
Höhe	900 mm
Aufstellart	Standgerät
Anzahl Becken	1
Kapazität Liter	100 L
Anschlußart	Gas
Anschlusswert Gas	21 kW
Bruttogewicht	120 kg
Serienzubehör	Wechseldüsenkit für Flüssiggas
SWS	Ja
Gerätetyp	Standgerät
Bautiefe	900
Betriebsart	Gas
Unterbau	geschlossen

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

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 Folientfernung

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