

Gas-Kochkessel 150 L 24kW indirekte Hitze

Gas-Kochkessel 150 L 24kW 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 520 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 Wassermangel, 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.: 10528407
GTIN: 4059395097924



Produktvorteile:

- Edelstahlkorpus
- Doppelwandiger Kessel Ø 600 x H 520 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 Wassermangel
- 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 | 150 L |
| Anschlußart | Gas |
| Anschlusswert Gas | 24 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 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