

## Wokherd 2 Brenner Wand-Modell 2x13kW

Wokherd 2 Brenner Wand-Modell 2x13kW: 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 Wokherd als Standgerät für Wandaufstellung, Chromnickelstahlausführung, Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung, Tiefgezogene Arbeitsfläche 1,2 mm stark und 2,0 mm starker Chromnickelstahl-Unterfütterung in Sandwichbauweise, 2 Hochleistungs-Schlitzbrenner Ø180 mm Durchmesser, Gasanschluß 3/4 Zoll, Brennerleistung je 13 kW, Brennerkranz aus Gußeisen, Wokringaufsatz Ø 290mm abnehmbar, Ohne Wokring können Töpfe von Ø 175mm bis Ø 230mm genutzt werden, Mit Wokring können Wok-Pfannen von Ø 350mm bis Ø 450mm genutzt werden, Mit Fettschublade für optimale Hygiene, Gas-Sicherheitsventile mit Thermoelementen, Höhenverstellbare Schraubfüße, Werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsen für Flüssiggas sind im Lieferumfang enthalten, Bitte beachten Sie bei Einsatz mit Flüssiggas wird noch ein Gasschlauch mit Druckminderer (nicht im Lieferumfang enthalten) benötigt. 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.: 10821002  
GTIN: 4059395074024

### Produktvorteile:

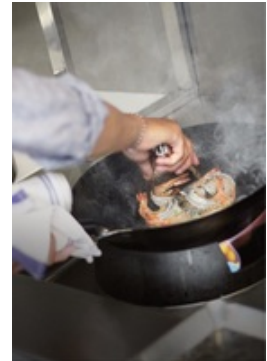
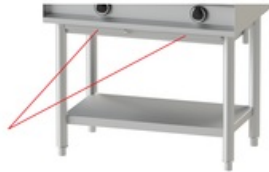
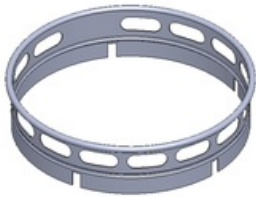
- Wokherd als Standgerät für Wandaufstellung
- Chromnickelstahlausführung
- Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung
- Tiefgezogene Arbeitsfläche 1,2 mm stark und 2,0 mm starker Chromnickelstahl-Unterfütterung in Sandwichbauweise
- 2 Hochleistungs-Schlitzbrenner Ø180 mm Durchmesser
- Gasanschluß 3/4 Zoll
- Brennerleistung je 13 kW
- Brennerkranz aus Gußeisen
- Wokringaufsatz Ø 290mm abnehmbar
- Ohne Wokring können Töpfe von Ø 175mm bis Ø 230mm genutzt werden
- Mit Wokring können Wok-Pfannen von Ø 350mm bis Ø 450mm genutzt werden
- Mit Fettschublade für optimale Hygiene
- Gas-Sicherheitsventile mit Thermoelementen
- Höhenverstellbare Schraubfüße
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsen für Flüssiggas sind im Lieferumfang enthalten
- Bitte beachten Sie bei Einsatz mit Flüssiggas wird noch ein Gasschlauch mit Druckminderer (nicht im Lieferumfang enthalten) benötigt

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Wok
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	900 mm
<b>Tiefe</b>	600 mm
<b>Höhe</b>	850 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät

Arbeitsplatte	mit Aufkantung
Außenmaterial	Chromnickelstahl, Topfhalter aus Gußeisen, Wokring aus Edelstahl
Anschlußart	Gas
Anschlußwert Gas	26 kW
Bruttogewicht	84 kg
Serienzubehör	2x Wokringaufsatz, Ø 290 mm, Wechseldüsenkit für Flüssiggas
Gerätetyp	Standgerät
Betriebsart	Gas
Unterbau	offen
Kochfelder	2
Kochzonen	rund
Anschlußwert Kochzone	13 kW
Kochzonenzündart	Pilotflamme
Temperaturzonen	2

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