

## Wokherd 2 Brenner Tischmodell 2x13kW

Wokherd 2 Brenner Tischmodell 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 Tisch-Wokherd, 2 Hochleistungs-Schlitzbrenner Ø180 mm Durchmesser, Gasanschluß 3/4 Zoll, Brennerleistung je 13 kW, Brennerkranz aus Gußeisen, Chromnickelstahlausführung, Mit tiefgezogener Arbeitsplatte aus Edelstahl 1,2mm, 2x 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.: 10823002  
GTIN: 4059395074055



### Produktvorteile:

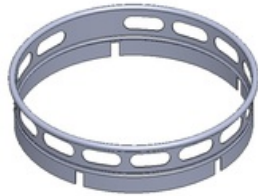
- Tisch-Wokherd
- 2 Hochleistungs-Schlitzbrenner Ø180 mm Durchmesser
- Gasanschluß 3/4 Zoll
- Brennerleistung je 13 kW
- Brennerkranz aus Gußeisen
- Chromnickelstahlausführung
- Mit tiefgezogener Arbeitsplatte aus Edelstahl 1,2mm
- 2x Wokringaufsatz Ø 290mm abnehmbar
- Ohne Wokring können Töpfe von Ø 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>	800 mm
<b>Tiefe</b>	600 mm
<b>Höhe</b>	300 mm
<b>Aufstellart</b>	Auftisch
<b>Aussenmaterial</b>	Chromnickelstahl, Topfhalter aus Gußeisen, Wokring aus Edelstahl
<b>Anschlußart</b>	Gas

Anschlusswert Gas	26 kW
Bruttogewicht	47 kg
Serienzubehör	2x Wokringaufsatz, Ø 290 mm, Wechseldüsenkit für Flüssiggas
Gerätetyp	Tischgerät
Betriebsart	Gas
Kochfelder	2
Kochzonen	rund
Anschlußwert Kochzone	13 kW
Kochzonenzündart	Pilotflamme
Temperaturzonen	2

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

### 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)