



Gasherd 4 Brenner und Elektro Konvektionsbackofen GN 2/3

G60/4BFEV6-N

Beschreibungen

mm (B x T x H)	600 x 600 x 850/970
kcal/h (gas)	11870
kW	3
Spannung	230/1N 50-60Hz
Bruttogewicht (kg)	62 kg
Volumen (m ³)	0.47 m ³

Seitenkatalog : 4-SILV

Details zum Produkt

- 4 Brenner (2x 3,3 kW und 2x 3,6 kW).
- Elektrischer Konvektionsofen GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm).
- Gestanzte Oberfläche.
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Füße aus Edelstahl.
- Das Ofengehäuse und die doppelwandige Tür sind wärmeisoliert. Backofentür auf Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.
- Brenner mit "high efficiency" Messing-Kronen, Regulierung durch Gasventil. Obere Roste aus emailliertem Gusseisen.
- Elektrischer Konvektionsofen (GN), aus Edelstahl, beheizt durch 3 runde Heizelemente aus Edelstahl. EIN/AUS-Schalter, Ofentemperaturregelung von 50°C bis 300°C, durch Thermostat, Lieferung mit 1 Einschub.
- Das Gerät ist in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften (CE) gebaut.

The +

PLUS:

PRO 600 EVO, die Produktreihe, die alle in Einklang bringt... Elegante Ästhetik, entwickelt, um den neuen Anforderungen der Schnellrestaurants gerecht zu werden, perfekte Kombination aus Zuverlässigkeit, Produktivität und geringem Platzbedarf mit ihren Modulen von 300, 600 und 900 mm. Diese Baureihe, die oft

an den Rand gedrängt wird und normalerweise "häuslich" konzipiert ist, verdient es, dass man sich für sie interessiert. Die PRO 600 EVO verfügt über alle Ausstattungsmerkmale einer echten Profiküche. Sie bietet Herde mit 4 oder 5 Brennern mit Gastronorm-Konvektionsofen, "verchromt"-Kochplatten mit großer Kochfläche, leistungsstarke Fritteusen mit großer Kapazität, Lavasteingrills, Glaskeramikkochfelder, Nudelkocher, ... Eine komplette Produktreihe, große Modularität ...