

Gas-Herd mit 4 Brennern und Elektro Umluftbackofen

Power 650 solide Qualität in Italien gefertigt mit einem Edelstahlkorpus, für den engen Raum mit einer Bautiefe von nur 650 mm. Standgeräte und Tischgeräte sowie Unterbauten in unterschiedlichen Breiten lieferbar. Ideal für den Imbissbetrieb. Kombinierbar mit den Kühl- und Tiefkühlunterbauten. Wählen Sie zwischen Gas- und Elektrogeräten. Gasgeräte sind auf Erdgas H eingestellt, die Wechseldüsen für Flüssiggas liegen bei. Elektrische Geräte werden im Regelfall ohne Anschlussleitung geliefert. Die Geräte können durch Klemmstege verbunden werden. Die Tischgeräte sind vorbereitet für die Befestigung auf ein Unterschrankmodul. Die einstellbaren Fußhöhen von 140 bis 240 mm der Standgeräte ermöglichen eine Arbeitshöhe von 830 bis 930 mm. Die Gaskochfläche hat eine tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken. Die Kochfläche gibt es mit 2 und 4 Brennern. Die Brennerleistung ist stufenlos regelbar. Die Brenner sind mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet. Die emaillierten Gußeisenroste sind säure-, laugen- und feuerbeständig. Der Garraum ist aus Edelstahl, mit Beleuchtung, 1 Edelstahlrost. Der 400 Volt Elektro-Ofen ist mit Umluft-, Ober- und Unterhitze. Die Temperatur ist einstellbar von 50° C bis 300° C.



Artikel-Nr.: 10231302
GTIN: 4059395095746

Produktvorteile:

- Gasherd mit Elektro-Umluftofen
- Edelstahlkorpus
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Kochflächen mit 4 Brennern, 2x 3,5 kW und 2x 6,0 kW
- Stufenlos regelbare Brennerleistung
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W Wärmeabgabe) ausgestattet
- Säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste
- Sicherheitsthermostat und Thermoelemente
- Werksseitig auf Erdgas H eingestellt
- Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- Fußhöhe von 140 - 240 mm einstellbar (Arbeitshöhe 830 - 930 mm)
- Verbindungssteg CGN siehe Sonderzubehör
- Elektro-Ofen:
- Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- Sicherheitsthermostat
- Ofenkapazität: max. 5 Einschübe
- Ofentemperatur von +50 bis +300 °C, Umluft-, Ober- und Unterhitze

Technische Daten:

Geräteart	Herde
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	700 mm
Tiefe	650 mm
Höhe	850 mm
Aufstellart	Standgerät
Aussenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	4,2 kW
Spannung	400 Volt
Anschlusswert Gas	19 kW
Bruttogewicht	89 kg
Gerätetyp	Standgerät

Bautiefe	650
Betriebsart	Gas/Elektro
Unterbau	geschlossen
Herdbetriebsart	Gas
Kochfelder	4
Anschlußwert Kochzone	2x 6,0, 2x 3,5 kW
Kochzonenzündart	Piezozündung und Pilotflamme
Ofenbetriebsart	Elektro-Umluft
Backofen	Umlufthitze
Ofentemperatur	+50° C bis +300° C
Ofengröße	570x530x295 mm
Anschlußwert Backofen	4,2 kW

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Verbindungssteg

Verbindungssteg zur hygienischen Verbindung von 2 Geräten

GTIN: 4059395095265

Artikel-Nr.: 10209331

Backofenrost 530 x 470 x 12 mm

Backofenrost 530 x 470 x 120 mm

GTIN: 4059395095005

Artikel-Nr.: 10209301

Backofenblech 530 x 490 x 35 mm

Backofenblech 530 x 470 x 120 mm

GTIN: 4059395095012

Artikel-Nr.: 10209302

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de