

12WFA6A 6 FLAMMEN GASHERD MIT BEHEIZTEM SCHRANK



EIGENSCHAFTEN DER PRODUKTREIHE

Arbeitsfläche aus CNS nach DIN 1.4301 mit Stärke von 20/10 mm, Tiefe 1100 mm, mit beiden geformten Seiten. Verfügbarkeit von 180 mm Ablagefläche für jedere Benutzerseite. Selbsttragende Konstruktion mit Arbeitsfläche, Seitenwänden und Rückseite aus CNS nach DIN 1.4301. Arbeitsfläche, Seitenwände, Rückseite, Sichtflächen und Blenden feingeschliffen mit Scotchbrite-Finish. Seitenbündige Verbindung der Geräte-Oberteile und Sicherheitsbefestigung der Teile untereinander. Wahl zwischen 2 verschiedenen Konfigurationen: Aufstellung auf Füßen (auf Wunsch), auf Edelstahl- oder Mauersockeln mit Hilfe eines Gestells für mehrere Module. Ausführung in Schutzart IPX5 aller Produkte der Baureihe. CE-Zertifizierung aller Gasgeräte. CSQA-Zertifizierung für hygienische Zeichnung



FUNKTIONSTECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



- Oberteil mit sechs Kochstellen, Bedienungen auf beiden Seiten.
- Kochstellen mit Doppelkranz-Brennerdeckel, hohen Abgabeleistungen auch bei geringeren Brennerdurchmessern für eine gleichmäßigere Verteilung der Temperatur am Topfboden durch einen besonderen Einfallswinkel der Flamme: 3 Brenner mit kW 7 Ø 110 mm, 3 Brenner mit kW 10 Ø 130 mm.
- Optimale Einsatzflexibilität mit Reduzierung von bis zu 75 % (Mindestposition) der maximalen Abgabeleistung.
- Tiefgezogene Mulde (alle zwei Kochstellen) aus feingeschliffenem CNS nach DIN 1.4301, einteilig mit Ummantelung, 80 mm tief, mit abgerundeten Kanten (Min.-R = 63 mm), für das Auffangen überlaufender Flüssigkeiten und eine bedienerfreundliche Reinigung. Abstand zwischen der Nutzfläche der Topfroste und der Mulde: 120 mm.
- Abnehmbare Brenner und Brennerdeckel für Reinigungsarbeiten manuell, mit Schutzvorrichtung auf Zündflammenbrenner und Thermoelemente. Brenner mit einem neigbaren Venturi-Rohr, um die Verschliessungen der Injektoren zu vermeiden (für 7 kw Brenner); „Pfeife“ Brenner für 10 kw.
- Optimale Höhe der Topfroste zur Ummantelung/Arbeitsfläche für die Gewährleistung einer einwandfreien Zufuhr der Verbrennungsluft auch bei Verwendung von Töpfen mit großen Abmessungen und vollständig besetztem Gasherd mit Brennern auf maximaler Leistung.
- Griffe aus wärmeisoliertem Material mit entsprechenden Symbolen an den beiden Seiten.
- Bedienungsblende mit eingepprägten Hinweissymbolen für vorderen oder hinteren Brenner – beständig und einfach abzulesen.
- Beheizter und durchgehender Schrank mit Schiebetüren. Geeignet um die Teller warm zu erhalten. Regelbare Heizung von 30 bis 100°C ± .
- Verfügbare Zubehöre: Unterroste, gerillte oder glatte Glühplatte, Reduzierflammenschutzscheiben, höhenverstellbare Füße.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Gasventile mit Thermoelement und Zündflammenbrenner. Zündflammenbrenner im Brenner der Gasherde eingesetzt, mit entsprechendem Schutz gegen unbeabsichtigtes Löschen durch überlaufende Flüssigkeiten. Gasbrenner und Brennerdeckel aus emailliertem RAAFGusseisen. Topfroste mit Abmessungen von jeweils 345x586 mm aus emailliertem RAAF-Gusseisen. Elektronische Zündung.
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitige, leicht abnehmbare Bedienblende.

Breite	Cm	120	Gas Leistung	kW	51 - kcal/h 43.860 - BTU 174,012
Tiefe	Cm	110	Elektrische Leistung	kW	2,5
Höhe	Cm	72			
NettoGewicht	Kg	200	Elektro-Anschluss	V-Hz	230V 1N~ / 50Hz