

## 12WFA6G

### 6 FLAMMEN GASHERD AUF GASOFEN, NEUTRALER 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 Verschleissungen 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 Gasherdd mit Brennern auf maximaler Leistung.
- Griffe aus wärmeisoliertem Material mit entsprechenden Symbolen an den beiden Seiten.
- Statischer Gas-Backofen für Behälter 2/1 GN (Fassungsvermögen 1x2/1GN + 1x1/1GN). Kochraum aus poliertem CNS nach DIN 1.4016; Schließen der Tür des Ofens erfolgt in Schlag mit der Form der Gegentür um Wärmeverlust zu vermeiden und um die Bauteilproduktion vor der Zeit zu schützen. Isolierung versichert durch Glaswollebeschichtung. Entnehmbarer CNS-Führungsschienenrahmen aus CNS für das Einschieben von Backblechen auf drei Höhen. Der Backofen ist standardmäßig mit einem verchromten 2/1GN Rost ausgestattet. Athermischer Türgriff. Durchgangsgröße des Backofens: (BxTxH): 57,2x94,6x41,1 cm.
- Gas-Abzugskamin aus CNS nach DIN 1.4301 und emaillierte Schablone.
- Bedienungsblende mit eingepprägten Hinweissymbolen für vorderen oder hinteren Brenner - beständig und einfach abzulesen.
- Durchgehender Seitenschrank aus CNS nach DIN 1,4301, am zwei Seiten verschlossen, mit hygienischem Radius auf dem Boden. Doppelwandiger Tür aus CNS nach DIN 1,4301, Stärke 10/10, mit inneren schallschluckenden Paneele. Außenscharniere. Für 1/1GN Behälter. Entnehmbarer CNS-Führungsschienenrahmen aus CNS für das Einschieben von Backblechen auf drei Höhen. Innere Abmessungen: 33,5x65x40h cm.
- Verfügbare Zubehöre: Unterroste, gerillte oder glatte Glühplatte, Reduzierflammschutzscheiben, 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 RAAF-Gusseisen. Topfroste mit Abmessungen von jeweils 345x586 mm aus emailliertem RAAF-Gusseisen. Elektronische Zündung.
- Brenner zur Beheizung des Ofens mit Leistungsabgabe von 10 kW und Steuerung durch vollgesichertes Gasventil mit Zündflammenbrenner, Thermoelement und elektronische Zündung. Einstellung der Backtemperatur zwischen 100°C und 340°C.
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitige, leicht abnehmbare Bedienblende.

Breite	Cm	120	Gas Leistung	kW	61 - kcal/h 52.460 - BTU 208,132
Tiefe	Cm	110	Elektrische Leistung	kW	0,001
Höhe	Cm	72			
Nettogewicht	Kg	220	Elektro-Anschluss	V-Hz	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz