

GASHERD 4 FLAMMEN MIT STATISCHEM GASBACKOFEN

Gasherd aus CNS nach DIN 1.4301, Stärke des Oberteils 2 mm. Topfroste und Brenner aus emailliertem Gusseisen. Abnehmbare Brenner mit doppel-Krone Brennerdeckel, vollgesichertes Gasventil. Zündflamme und Thermoelement. Gepresste und flüssigkeitsdichte Mulde unter Brenner. Statischer Gas-Backofen aus CNS nach DIN 1.4016, Thermostat, entnehmbaren Schienen für Behälter 2/1 GN.



Ofen-Typ	Statischer Gas-Backofen 2/1GN	Stärke des Blattes	2 mm
Versorgung	Gas		

Funktionelle Merkmale

- Gas-Koch-Oberteil mit n. 4 Kochstellen.
- n. 2 Brenner am Oberteil mit Doppelkranz-Brennerdeckel Durchmesser 110 mm, mit 7 kW und stufenloser Regelung von 7 bis 2.3 kW.
- n. 2 Brenner am Oberteil mit Doppelkranz-Brennerdeckel Durchmesser 130 mm, mit 10 kW und stufenloser Regelung von 10 bis 2.5 kW.
- Verbindung der Brenner aus Keramikmaterial für ein einfaches Herausziehen
- Leicht herausnehmbare Brenner und Roste aus Gusseisen, die im Geschirrspüler gereinigt werden können.
- Brenner mit Venturi-Rohr patentiert für seine innovativen Geometrie; es garantiert eine optimale Verbrennung, und es verringert wie möglich die schädliche Emissionen (CO2).
- Die Brenner mit Doppelkranz-Brennerdeckel zusammen mit der besonderen Neigung der Flamme garantiert eine bessere Gleichmäßigkeit und thermische Verteilung auch auf dem Boden der großen Töpfe.
- Statischer Gas-Backofen mit 8 kW.
- Ofen-Fassungsvermögen: 1 Behälter 2/1GN auf herausziehbares CNS-Führungsschienenrahmen auf drei Höhen.
- Einstellung der Garen-Temperatur des Ofens zwischen 80 und 260°C und 3 Kocharten.
- Elektronische Zündung und manuelle Zündung möglich.
- Aufstellungen durch geeignete Zubehöre: auf Füßen, auf Multi-Geräteträger, auf Träger.

Bau-Merkmale

- Arbeitsfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 Stärke 20/10 mit Scotch Brite-Finish.
- Außenverkleidungen aus Edelstahl, oberes Stirnband mit Seitenverkleidungen aus C.N.S. nach DN 1.4301, Scotch Brite-Finish.
- Seitenbündige Verbindung der Oberteile sehr steif und sorgfältig um höchste Qualität und Hygiene zu garantieren.
- Tiefgezogene Mulde (eine für zwei Kochstellen) formgepresst, 80 mm tief, mit abgerundeten Kanten für eine bedienerfreundliche Reinigung.
- Zündflamme der Brenner am Oberteil mit Schutz gegen unbeabsichtigtes Löschen durch überlaufende Flüssigkeiten.
- Brenner am Oberteil, Brennerdeckel und Topfroste aus emailliertem Gusseisen.
- Garraum des Backofens aus CNS nach DIN 1.4016, Stärke 10/10; Abmessungen 53x69x31 cm (2/1 GN)
- Backofen mit doppelwandiger Tür und isoliert mit schweren Scharnieret.
- Gummidichtung an der Vorderseite des Ofens um ein perfektes Schließen zu gewährleisten.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Keramikfaserisolierung.
- Gummischutz unter den Knöpfe gegen Wasser-Eindringen.
- Wasser-dichtes Gas-Abzugskamin am Oberteil.
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum und Schaltblende.
- Wartung der inneren Komponenten erfordert nicht die Verlegung des Garäts

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Sicherheitkontrolle für Gasbetrieb gewährleistet dank Thermostatventil, Zündflamme und Thermoelement.
- CE-Zustimmungen in Bezug auf alle laufenden Richtlinien und Verordnungen.
- Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Higienedesign
- Schutzart IPX5.

Serienausstattung



1N1FAAG



- Serienausstattung: 1 verchromter Rost 2/1GN.

Extraausstattung

- GLATTE oder GERILLTE Glühplatte aus säurefestem halbgläzendem Gusseisen.
- Reduzierflammenschutzscheibe für Kochtöpfe mit Durchmesser weniger als 10 cm.
- Rost aus Rund- C.N.S. nach DIN 1.4301, Ø 12 mm, für zwei offenen Flammen.
- Tiefgezogene Mulde für eine bedienerfreundliche Reinigung.

Technische Daten

<i>Betriebsspannung</i>	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<i>Nettogewicht</i>	150 kg
<i>Bruttogewicht</i>	160 kg	<i>Elektro-Leistung</i>	0,001 kW
<i>Gasleistung</i>	42 kW	<i>Abmessungen</i>	80x92x75 cm
<i>Verpackung</i>	86x102x116 cm		

GASHERD 4 FLAMMEN MIT STATISCHEM GASBACKOFEN

Icon9000 prof.900 - 2 mm