

GASHERD 2 FLAMMEN STRAHLENDE PLATTE AUF STATISCHEN GAS-BACKOFEN

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. Strahlende Platte auf die Arbeitsplatte rechts. Statischer Gas-Backofen aus CNS nach DIN 1.4016, Thermostat, entnehmbaren Schienen aus Edelstahl für Behälter GN 2/1.



Gerätausführung	mit integriertem Unterbau	Ofen-Typ	Statischer Gas-Backofen 2/1GN
Stärke des Blattes	2 mm	Versorgung	Gas

Funktionelle Merkmale

- Gas-Koch-Oberteil mit n. 2 Kochstellen und Glühplattenherd am rechts positioniert.
- n. 2 Brenner am Oberteil mit Doppelkranz-Brennerdeckel Durchmesser 110 mm, mit 6,5 kW und stufenloser Regelung von 6,5 bis 1,9 kW.
- n. 1 Brenner unter der Platte mit 5,5 kW und stufenloser Regelung von 5,5 bis 1,9 kW.
- Verbindung der Brenner aus Keramikmaterial für ein einfaches Herausziehen
- Leicht herausnehmbare Brenner und Roste aus Gusseisen, die gereinigt werden können.
- Venturi-Rorh des Brenners mit innovativer Geometrie die eine optimale Verbrennung gewährleistet und den Injektor vor Verstopfung schützt.
- 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.
- Kochplatte aus legiertem Stahl (16Mo5) mit einer Dicke von 15 mm, die im Vergleich zu den verwendeten Leistungen einen hohen Wirkungsgrad garantiert. n. 1 Unterplattenbrenner mit 5,5 kW, Leistung in der Mindeststellung 1,9 kW, piezoelektrische Zündung. Differenzierte isothermische Zonen von 450°C in der Mitte, die sich zu den Rändern hin verschlechtern. Abmessungen der Platte und der Nutzfläche: 380 x 550 x 15 mm; 21 dmq. Plattenheizung durch zentralen stabilisierten Verbrennungsbrenner.
- Die Oberfläche der Platte ist mit den Gittern der offenen Brenner ausgerichtet, um die Bewegung der Töpfe zu erleichtern.
- Statischer Gas-Backofen mit 6 kW.
- Ofen-Fassungsvermögen: Behälter GN 2/1 (oder GN 1/1) auf Demontierbare C.N.S.-Führungsschienenrahmen mit drei Höhen.
- Einstellung der Garen-Temperatur des Ofens zwischen 80°C und 300°C.
- Vorbereites Gerät auf Füßen.

Bau-Merkmale

- Arbeitsfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 Stärke 20/10 mit Scotch Brite-Finish.
- Schaltblende aus C.N.S. nach DIN 1.4301, 12/10 mm stark, mit Scotch Brite -Finish. Seitenwände aus C.N.S. nach DIN 1.4301, Rückseite aus Edelstahl.
- Tiefgezogene Mulde (eine für zwei Kochstellen) formgepresst, 71 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.
- Platte mit abgeschrägtem und abgerundetem Umfang zur Erleichterung der Reinigung; Unterstützung der Kochplatte auf der Arbeitsfläche mit bedruckter Kante, um das Eindringen von Flüssigkeiten in die Brennkammer zu verhindern.
- Isolierter Brennkammer der Platte aus Edelstahl AISI 430 um Wärmeverluste zu reduzieren.
- Garraum des Backofens aus C.N.S. nach DIN 1.4016 Stärke 10/10, glänzend. Abmessungen (L x B x H) 53 x 65 x 31 cm. Isolierung durch Keramikfaserplatten hoher Dichte. Ofentür aus satiniertem C.N.S. nach DIN 1.4301, Innentür aus C.N.S. nach DIN 1.4509, isoliert mit Glaswolle hoher Dichte. Griff aus Chromaluminium in voller Breite. Hochleistungsscharniere. Silikonkautschukdichtung an der Ofenfront für perfekten Verschluss.
- Demontierbarer Boden des Backofens aus emailliertem Eisen, mit entnehmbarem Scheibe für Sichprüfung und manuelle Zündung.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Abgerundeter hinterer Aufkantung am Arbeitsplatte h = 4 cm, mit eingebautem Kamin für Wärmeabzug, abnehmbare Schablone aus emailliertem Gusseisen.

- Höhenverstellbare FüÙe zur Bodenaufstellung aus C.N.S. nach DIN 1.4301, mit Bodenstein aus Isolierkunststoff mit Kratzschutz. Die FüÙe werden in einer festen Höhe von 15 cm geliefert. Fußverlängerung 5 cm (minimale Höhe / maximale Höhe: 87,5 / 92,5 cm).
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum und Schaltblende.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

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

Serienausstattung

- Serienausstattung des Backofens: 1 verchromter Rost GN 2/1.

Optionen und Zubehöre

- 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.
- Räder.

Technische Daten

<i>Nettogewicht</i>	132 kg	<i>Bruttogewicht</i>	147 kg
<i>Gasleistung</i>	24,5 kW	<i>Abmessungen</i>	80x72x90 cm
<i>Verpackung</i>	86x82x130 cm		