

Elektro-Kochfläche mit 4 runden Platten Tischgerät

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. Der 400 Volt E-Herd hat eine tiefgezogene Kochmulde mit runden Platten mit je 2,6 kW.

Artikel-Nr.: 10211310
GTIN: 4059395095333
UVP: 1.583,00 EUR *
* zzgl. USt.



Produktvorteile:

- Elektrokochfläche
- Edelstahlkorpus
- Tiefgezogene Kochfläche mit 4 runden Platten
- 2,6 kW pro Platte
- Auftischgerät vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Technische Daten:

Geräteart	Herde
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	700 mm
Tiefe	650 mm
Höhe	295 mm
Aufstellart	Auftisch
Aussenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	10,4 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	35 kg
Gerätetyp	Tischgerät
Bautiefe	650
Betriebsart	Elektro
Herdbetriebsart	Elektro
Kochfelder	4
Kochzonen	rund
Anschlußwert Kochzone	4x 2,6 kW

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Verbindungssteg

Verbindungssteg zur hygienischen Verbindung von 2 Geräten

GTIN: 4059395095265

Preis: 45,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 10209331

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Preis: 19,00 EUR *

* zzgl. USt.

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