

Produktmerkmale

Gasherd 8x Brenner mit Unterbau		
Modell	SAP -Code	00002955
PC-916G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde



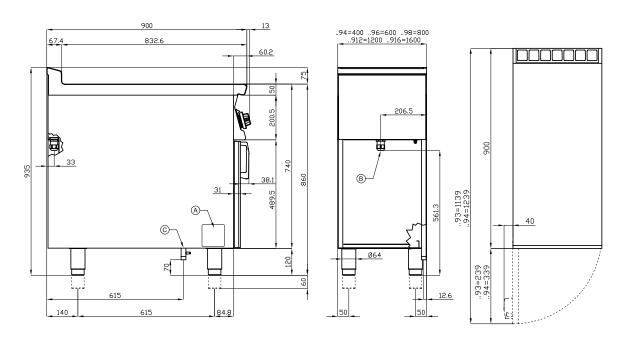
- Gerätetyp: Gasgerät
- Stromverbrauch der Zone 1 [KW]: 10
- Stromverbrauch der Zone 2 [KW]: 10
- Stromverbrauch der Zone 3 [KW]: 7
- Stromverbrauch der Zone 4 [KW]: 7
- Stromverbrauch der Zone 5 [KW]: 7
- Stromverbrauch der Zone 6 [KW]: 7
- Zündung: Dauerflamme
- Schutz der Kontrollen: IPX5
- Material: AISI 304

SAP -Code	00002955	Stromverbrauch der Zone 1 [KW]	10
Netzbreite [MM]	1600	Stromverbrauch der Zone 2 [KW]	10
Nettentiefe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 3 [KW]	7
Nettohöhe [MM]	900	Stromverbrauch der Zone 4 [KW]	7
Nettogewicht / kg]	156.00	Stromverbrauch der Zone 5 [KW]	7
Stromgas [KW]	56.000	Stromverbrauch der Zone 6 [KW]	7
Art des Gas	Erdgas, Propan Butan	Stromverbrauch der Zone 7 [KW]	4
Anzahl der Zonen	8	Stromverbrauch der Zone 8 [KW]	4



Technische Zeichnung

Gasherd 8x Brenner mit Unterbau			
Modell	SAP -Code	00002955	
PC-916G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde	



Α	Data plate	(	c	Gas connection	ISO 7-1 3/4" M
---	------------	---	---	----------------	----------------



Produkt Vorteile

Gasherd 8x Brenner mit Unterbau		
Modell	SAP -Code	00002955
PC-916G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde

1

#### **Das massive Design des Brenners**

hohe Leistung und Effizienz Messingbrenner abnehmbar ewige Flamme lange Lebensdauer zerlegbar

- Energieeinsparung (perfekte Verbrennung)
- Sparen Sie Zeit, um Mahlzeiten zuzubereiten
- Einfache Wartung / Reinigung

2

#### Hygienische Präparate der oberen Platte

Abwesenheit von scharfen Ecken und Kanten (potenzielle Orte, an denen Schmutz haftbart werden kann) glatte Übergänge

- Einfache schnelle Reinigung

3

#### **Grad des Schutzes von Kontrollen IPX5**

Wartung -frei Wasserbeständigkeit lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

4

#### Nationärin

Das Material setzt nicht ab Verschleißfestigkeit langes Leben

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

5

#### **Sicherheitselement - Thermoelement**

Sicherer Service für Mitarbeiter Es gibt keine Überhitzung und Schäden am Mel langes Leben

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service



technische Parameter

Gasherd 8x Brenner mit Un	nterbau		
Modell	SAP -Code	00002955	
PC-916G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde	
<b>1. SAP -Code:</b> 00002955		<b>15. Schutz der Kontrollen:</b> IPX5	
2. Netzbreite [MM]: 1600		<b>16. Die Außenfarbe des Geräts:</b> Edelstahl	
3. Nettentiefe [MM]: 900		17. Material: AISI 304	
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 900		<b>18. Arbeitsplatztyp:</b> Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung	
5. Nettogewicht / kg]: 156.00		19. Arbeitsplatzmaterial: AISI 304	
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 1670		20. Dicke der Arbeitsplatte [MM]: 2.00	
<b>7. Grobtiefe [MM]:</b> 1050		<b>21. Anzahl der Zonen:</b>	
8. Bruttohöhe [MM]: 1120		<b>22. Stromverbrauch der Zone 1 [KW]:</b>	
9. Bruttogewicht [kg]: 182.00		23. Stromverbrauch der Zone 2 [KW]:	
<b>10. Gerätetyp:</b> Gasgerät		<b>24. Stromverbrauch der Zone 3 [KW]:</b> 7	
11. Konstruktionstyp des Ge mit Unterbau	räts:	<b>25. Stromverbrauch der Zone 4 [KW]:</b> 7	
<b>12. Stromgas [KW]:</b> 56.000		<b>26. Stromverbrauch der Zone 5 [KW]:</b>	
13. Zündung: Dauerflamme		<b>27. Stromverbrauch der Zone 6 [KW]:</b>	
14. Art des Gas:		28. Stromverbrauch der Zone 7 [KW]:	

4

Erdgas, Propan Butan



technische Parameter

Gasherd 8x Brenner mit Unterbau				
Modell	SAP -Code	00002955		
PC-916G	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Herde		
29. Stromverbrauch der Zone 8 [	KW]:	<b>34. Verstellbare Füße:</b> Ja		
<ul> <li>30. Anzahl der Stromkontrollstadien: 6</li> <li>31. Netzmaterial: Guss</li> <li>32. Service - Zugänglichkeit: von vorn durch Abnehmen des Frontpaneels und Entnahme der Behälter für Abfallflüssigkeiten</li> </ul>		<b>35. Anzahl der Brenner/heißen Teller:</b>		
		<ul><li>36. Art der Gaskochzonen:     klassisch</li><li>37. Brennertyp:     Messing, zerlegbar</li></ul>		
33. Sicherheits -Thermoelement:		38. Anschluss an ein Kugelventil:		

1/2

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

Ja