

## Glaskeramikherd mit 4 Kochstellen und Umluftbackofen

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. Die 4 Kochfelder des Glaskeramikherdes mit darunter liegende elektroscher Rundheizung haben eine effiziente Energieübertragung. Jedes Kochfeld hat 2,5 KW. Die Leistung ist 6-stufig regelbar mit Restwärmeanzeige. Das Glaskeramikkochfeld ist dicht versiegelt. Das Ceranglas ist von Schott. Der Garraum ist aus Edelstahl, mit Beleuchtung, 1 Edelstahlrost. Der Ofen ist mit Umluft-, Ober- und Unterhitze. Die Temperatur ist einstellbar von 50° C bis 270° C. Der Umluftofen hat 4,2 KW.

Artikel-Nr.: 10211306  
GTIN: 4059395095319



### Produktvorteile:

- Elektroherd
- Edelstahlkorpus
- Tiefgezogene Kochfläche mit runden Platten
- 4x 2,6 kW je Platte
- Stufenlos regelbar
- Fußhöhe von 140-240 mm einstellbar (Arbeitshöhe 830-930 mm)
- Elektro-Ofen
- Sicherheitsthermostat
- Ofenkapazität: max. 5 Einschübe
- Ofentemperatur bis zu +270 °C, Umluft-, Ober- und Unterhitze
- Garräume bei Öfen innen emailliert

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Herde
<b>Preisgruppe</b>	B
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	700 mm
<b>Tiefe</b>	650 mm
<b>Höhe</b>	850 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	max. 5 Roste oder Bleche
<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (400V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	14,2 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	80 kg
<b>Gerätetyp</b>	Standgerät
<b>Bautiefe</b>	650
<b>Betriebsart</b>	Elektro
<b>Unterbau</b>	geschlossen
<b>Herdbetriebsart</b>	Elektro
<b>Kochfelder</b>	4
<b>Kochzonen</b>	rund

<b>Anschlußwert Kochzone</b>	4x 2,6 kW
<b>Ofenbetriebsart</b>	Elektro-Umluft
<b>Backofen</b>	Umlufthitze
<b>Ofentemperatur</b>	+50° C bis +270° C
<b>Ofengröße</b>	570x530x295 mm
<b>Anschlußwert Backofen</b>	4,2 kW

### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

#### **Verbindungssteg**

Verbindungssteg zur hygienischen Verbindung von 2 Geräten

GTIN: 4059395095265

Artikel-Nr.: 10209331

---

**Backofenrost 530 x 470 x 12 mm**

Backofenrost 530 x 470 x 120 mm

GTIN: 4059395095005

Artikel-Nr.: 10209301

---

**Backofenblech 530 x 490 x 35 mm**

Backofenblech 530 x 470 x 120 mm

GTIN: 4059395095012

Artikel-Nr.: 10209302

---

**Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung**

GTIN: 4059395031409

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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)