

## GASHERD MIT GAS OFEN CC76GFG

SKU: CC76GFG



### ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

<b>Kw Leistung</b>	<u>4 kW Forno – 28,5 kW Top</u>
<b>Stromversorgung</b>	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
<b>Betriebstemperatur</b>	<u>50÷275°C</u>
<b>Kapazität der Garkammer</b>	<u>4 x GN1/1</u>
<b>Zeitschaltuhr</b>	<u>Meccanico 0÷120'</u>
<b>Kcal/h - BTU/h</b>	<u>22356 kcal/h 88713 BTU/h</u>
<b>Methan</b>	<u>G20/25=3,44 m³/h</u>
<b>FLÜSSIGGAS</b>	<u>G30/31= 2,56 Kg/h</u>
<b>Abmessungen der Garkammer</b>	<u>635 x 354 x 390h (mm)</u>
<b>Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)</b>	<u>1200 x 700 x900(h) mm</u>
<b>Nettogewicht (kg)</b>	<u>94</u>
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	<u>108</u>
<b>Verpackungsgröße (B x T x H -mm)</b>	<u>1260 x 760 x 915(h) mm</u>
<b>Verpackungsvolumen (m3)</b>	<u>0.871</u>

Gasherde mit Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2" G - Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter.

CC76GFG: 6 Gasbrenner + Gasofen GN1/1 + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.

