

#### Die Referenz in der Gastronomie



# Top

spezielle Edelstahlplatte: 400x550

Leistung: 7.2 kW

geregelte Strömung durch einen 3-Positionen-Hahn

Heizung durch Dicke Gas Edelstahl-Rampen

Sicherheit durch Zündflamme und Thermokupplung

Verschweißste Spritzschutz

Schublade zum Sammeln von Fetten

# Optionen:

rillen 1/2 füredelstahlplatte 400 oder 500 (X050972) komplette rillen auf plattefür edelstahlplatte 400 oder 500 (X050973) hochglanz polierte chrom platte (X050974) edelstahlrundrohr reelingdia 38 - pro meter (X081001) gasanschluss setfür flexible geräteverbindung (X901405) elektrische zündung für gasbrennerfür den 1. brenner (X901501)

#### **CELTIC C9I EDELSTAHL GLATT GAS**

#### Wärmeschrank

## **Eigenschaften/Merkmale**

Aussenmasse :400 X 835 X 900

Deckplatte gebürstet 18.10 Lebensmittelqualität Edelstahl

Deckplattenstärke: 3 mm

Gestell aus 1mm Edelstahl gebürstet

Rahmen in 2 mm Edelstahl

Füße aus Verbundwerkstoff von 150 in der Höhe

verstellbar

gefalteter Vorderkantenradius 20 mm

Hinterkante, die eine Kaminabdeckung bildet

Front ohne sichtbare Schraube

### **Grundelement**

Konstruktion aus Edelstahl 18-10

Rahmen 2 mm Karosse 1 mm

Aussenmasse: 400 x 724 x 650

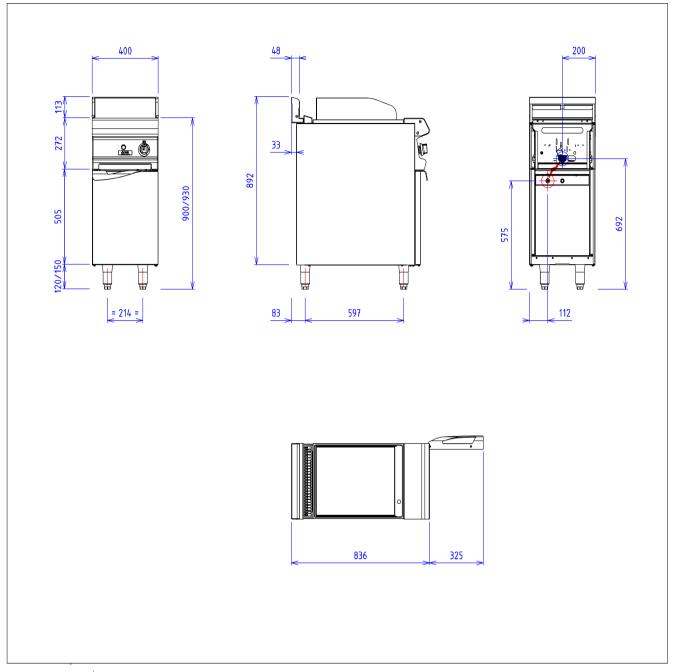
Innenmasse: 330 x 656 x 310

Zwischenablage

Vorderseite ohne sichtbare Schrauben

Doppelwandige Tür Leistung 800 W

Thermostatische Regelung von 0 - 85°C



Gas



Gas Leistung: 7kW

Gas ansluss: 15/21 Konisch

Gasgeräte, die der Norm EN 203.EN 437 entsprechen Gasrichtlinie 90/396 / EWG

**Strom** 



elektrische Leistung: 0.85kW

elektrische Reservierung: interne Terminal Board -

Elektroinstallation: 230 V einfach

230 V einfach( Si option électrique sélectionnée) Standdard Norm 60-335 für elektrische Geräte