



Company address: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com
Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com



SKU: GHB871S+GB4

Gas stove - 24 kW - 4 burners - incl. gas oven - 7.8 kW

"EN | ENGLISH
DE | DEUTSCH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO"

Risks



Risk of suffocation and choking

- WARNING: Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Keep away from small children! Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Dispose of plastic bags safely due to the risk of suffocation for children and animals.
- Use appliance only in well-ventilated areas.

Description (english)

Design

- With safety thermocouple that monitors the flame and automatically switches off the gas supply to the appliance when the flame goes out
- Excellent for professional use
- **Heating elements and electronics from German manufacture.**
- **Quality product made in Europe**
- **Suitable for combining with other products in the series: Paolo 700**
- Premium quality gas burners
- Automatic gas cut-off
- Ergonomic buttons
- With safety thermocouple
- Gas savings of **up to 30%** per year

Gas oven

- FG-Burner with self-holding flame
- Temperature: **from 160 °C to 280 °C**
- Precise temperature adjustment
- Baking chamber made of high-quality stainless steel AISI430 with holders for 4 GN trays 2/1
- Integrated extractor with splashback
- Easy to operate

Quality

- Body and interior elements made of high-quality Stainless Steel AISI 304
- Top plate thickness 20/10
- Calendered with Scotch-Brite

- Flame spreaders made of enamelled cast iron
- Brass and aluminium alloy burners
- Stainless steel door handles
- Height-adjustable stainless steel feet

Cooking zone

- **4 Burners**
- High-performance burners made of nickel-plated cast iron
- Each burner can be individually controlled

Connection

- **Runs on natural gas as standard**; option to convert to propane gas
- Power: **31,80 kW**

Dimensions

- External dimensions W x D x H: **800 mm x 730 mm x 1.050 mm**

Scope of delivery

- Supplied with natural gas and propane gas jets

Please note:

- **We would like to point out that the use of an exhaust air system is recommended to ensure the best possible performance and optimal use of the product.**

Standards

- Manufactured in accordance with relevant hygiene and safety standards
- CE marking as proof of conformity with EU regulatory standards
- Material complies with European food standards
- IMQ, IMQ-GS and RoHS certified
- IP5X certified

Technical data sheet (english)

Dimensions

Width 800 mm

Depth 730 mm

Height 1.050 mm

Details

Burner power Ø 95 mm 4 x 7,8 kW

Oven suitable for GN 2/1

Grates 530 mm x 650 mm x 4 pos.

Connected load

Operating mode Gas

Power 31,80 kW

Stove power 24 kW
Oven output 7,80 kW

Gas oven

Temperature up to 280 °C

Average consumption

Kcal/h 27.348

Btu/h 108.502

Propane gas (G30 / G31) 2,51 kg/h

Natural gas H (G20) 3,37 m³/h

Natural gas L (G25) 3,92 m³/h

Delivery

Shipping method Haulage

Delivered as Mounted

Weight 110 kg

Information for children / vulnerable persons

Important Safety Information: This device is intended exclusively for use by adults. It is not suitable for use by children. Due to the design and functionality of the device, improper handling may lead to serious injury hazards. Children must not operate or use the device under any circumstances. Operation, handling, and maintenance of the device are strictly limited to adults who have been properly instructed and are familiar with the relevant safety and operating guidelines.

Customer service

Customer Service Information: If you have any questions or encounter problems, please read the user manual carefully first. Many answers and solutions can be found there. If the issue persists, if you are uncertain about anything, or if there is a malfunction with the device, please contact our customer service team. Our service team is happy to assist you with support, technical information, or repair inquiries.

Support times

DE | German: Our customer service is available Monday to Friday, from 08:30 to 17:30 (Central European Time, CET/CEST).

Spare parts / accessories

You are welcome to request spare parts and accessories through our sales department or customer service.

Risiken (deutsch)



Erstickungsgefahr

- **WARNUNG:** Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Von kleinen Kindern fernhalten! Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Plastikbeutel sicher entsorgen – Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere.
- Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

Beschreibung (Deutsch)

Ausführung

- Mit Sicherheits-Thermoelement, das die Flamme überwacht und die Gaszufuhr zum Gerät automatisch abschaltet, wenn die Flamme erlischt
- Hervorragend für den professionellen Einsatz
- **Heizelemente und Elektronik aus deutscher Herstellung**
- **Qualitätsprodukt aus europäischer Produktion**
- **Kombinierbar mit weiteren Produkten der Serie: Paolo 700**
- Hochwertiger Gasbrenner
- Automatische Gassperre
- Ergonomische Drehknöpfe
- mit Sicherheits- Thermoelement
- Gaseinsparung von **bis zu 30%** im Jahr

Gas Backofen

- FG-Brenner mit selbsthaltende Flamme
- Temperatur: **160 °C bis 280 °C**
- Präzise Temperatureinstellung
- Backraum aus hochwertigem Edelstahl AISI430 mit Halterungen für 4 Bleche GN 2/1
- Kamin mit Spritzschutzfunktion
- Einfache Handhabung

Qualität

- Korpus und Innenelemente aus hochwertigem Edelstahl AISI 304
- Oberplatte Stärke 20/10
- Scotch-Brite satiniert
- Mit Flammteiler aus feuervermahltem Gusseisen
- Brenner aus Aluminium- und Messinglegierung
- Türgriff aus Edelstahl
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße

Kochstelle

- **4 Brenner**
- Hochleistungsbrenner aus vernickeltem Gusseisen
- Jeder Brenner ist einzeln regelbar

Anschluss

- **Standardmäßig Erdgas**, das Gerät ist optional auf Propangas umrüstbar
- Leistung: **31,80 kW**

Maße

- Außenmaß B x T x H: **800 mm x 730 mm x 1.050 mm**

Lieferumfang

- Auslieferung mit Erdgasdüsen und Propangasdüsen

Hinweise

- **Wir möchten darauf hinweisen, dass die Nutzung einer Abluftanlage empfohlen wird, um die bestmögliche Leistung und eine optimale Nutzung des Produkts sicherzustellen.**

Richtlinien

- Selbstverständlich nach Vorgaben der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien produziert
- Artikel trägt richtlinienkonform CE-Kennzeichnung
- Material entspricht den europäischen Nahrungsmittel-Normen
- IMQ, IMQ-GS und RoHS zertifiziert
- IPX5 zertifiziert

Technisches Datenblatt (Deutsch)

Abmessungen

Breite 800 mm

Tiefe 730 mm

Höhe 1.050 mm

Details

Leistung Brenner Ø 95 mm 4 x 7,8 kW

Backofen geeignet für GN 2/1

Roste 530 mm x 650 mm x 4 pos.

Anschlusswerte

Betriebsart Gas

Leistung 31,80 kW

Leistung Herd 24 kW

Leistung Ofen 7,80 kW

Gas Backofen

Temperatur bis 280 °C

Durchschnittlicher Verbrauch

Kcal/h 27.348

Btu/h 108.502

Propangas (G30 / G31) 2,51 kg/h

Erdgas H (G20) 3,37 m³/h

Erdgas L (G25) 3,92 m³/h

Lieferung

Versandart Spedition

Lieferzustand Montiert

Gewicht 110 kg

Hinweise für Kinder / Schutzbedürftige Personen

Wichtiger Sicherheitshinweis:

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung durch Erwachsene vorgesehen und nicht für Kinder geeignet. Aufgrund der Bauart und Funktionsweise können bei unsachgemäßer Bedienung erhebliche Verletzungsgefahren entstehen.

Kinder dürfen das Gerät weder bedienen noch in Betrieb nehmen. Die Nutzung, Bedienung und Wartung des Geräts ist ausschließlich Erwachsenen vorbehalten, die mit den entsprechenden Sicherheits- und Bedienungshinweisen vertraut sind.

Kundendienst

Hinweis zum Kundendienst:

Bitte lesen Sie bei Fragen oder Problemen zunächst die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Viele Antworten und Lösungen finden Sie dort.

Sollte ein Problem weiterhin bestehen, Unsicherheiten auftreten oder eine Störung am Gerät vorliegen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unser Serviceteam steht Ihnen gerne für Unterstützung, technische Auskünfte oder Reparaturanfragen zur Verfügung.

Supportzeiten

DE | Deutsch

Unser Kundendienst ist erreichbar von Montag bis Freitag, jeweils von 08:30 bis 17:30 Uhr (Mitteleuropäische Zeit, MEZ/MESZ).

Ersatzteile / Zubehör

Ersatzteile und Zubehör können Sie gerne über unsere Verkaufsabteilung oder unseren Kundendienst anfragen.

Risico's (nederlands)



Verstikkingsgevaar

- WAARSCHUWING: Kleine onderdelen of verpakkingsmaterialen kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Uit de buurt van kleine kinderen houden! Kleine onderdelen of verpakkingsmateriaal kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Gooi plastic zakken veilig weg - verstikkingsgevaar voor kinderen en dieren.
- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.

Beschrijving (nederlands)

Uitvoering

- Ideaal voor professioneel gebruik
- **Verwarmingselementen en elektronica van Duitse makelij.**
- **Kwaliteitsproduct van Europese productie**
- **Combineerbaar met andere producten uit de serie: Paolo 700**
- Hoogwaardige gasbrander
- Automatische gasafsluiting
- Ergonomische draaiknop
- Met veiligheids-thermo-element
- Gasbesparing van **tot 30%** per jaar

Gasoven

- FG-Brander met zelfhoudende vlam
- Temperatuur: **160 °C ~ 280 °C**
- Nauwkeurige temperatuurregeling
- Bakruimte van hoogwaardig roestvrij staal AISI430 met houders voor 4 GN-bakplaten 2/1
- Inclusief verwarmingselement met spatscherm
- Eenvoudig te gebruiken

Kwaliteit

- Behuizing en interieurelementen gemaakt van hoogwaardig Roestvrij staal AISI 304
- Bovenste plaatdikte 20/10
- Scotch-Brite gesatineerd
- Met vlamverdelers van geëmailleerd gietijzer
- Brander van aluminium- en messinglegering
- Deurgreep van roestvrij staal
- In hoogte verstelbare roestvrijstalen voeten

Kookplaat

- **4 Branders**
- Hoogrendementsbrander van vernikkeld gietijzer
- Elke brander afzonderlijk regelbaar

Aansluiting

- **Standaard aardgas**, het toestel kan optioneel worden omgezet naar propaangas
- Vermogen: **31,80 kW**

Afmetingen

- Buitenafmetingen B x D x H: **800 mm x 730 mm x 1.050 mm**

Leveringsomvang

- Geleverd met aardgas- en propaangasmondstukken

Richtlijnen

- Uiteraard geproduceerd volgens de richtlijnen inzake hygiëne en veiligheid
- Artikel draagt CE-markering in overeenstemming met de richtlijn
- Materiaal voldoet aan de Europese voedingsmiddelennormen
- IMQ, IMQ-GS en RoHS gecertificeerd
- IP5X gecertificeerd

Technisch gegevensblad (nederlands)

Afmetingen

Breedte 800 mm

Diepte 730 mm

Hoogte 1.050 mm

Details

Vermogen brander Ø 95 mm 4 x 7,8 kW

Oven geschikt voor GN 2/1

Rooster 530 mm x 650 mm x 4 pos.

Aansluitwaarden

Bedrijfsmodus Gas

Vermogen 31,80 kW

Prestaties kookplaat 24 kW

Vermogen oven 7,80 kW

Gasoven

Temperatuur tot 280 °C

Gemiddeld verbruik

kcal/h 27.348

Btu/uur 108.502

Propaangas (G30/G31) 2,51 kg/uur

Aardgas H (G20) 3,37 m³/uur

Aardgas L (G25) 3,92 m³/h

Levering

Verzendmethode Expeditie van goederen

Leveringsstatus Gemonteerd

Gewicht 110 kg

Informatie voor kinderen / kwetsbare personen

Belangrijke veiligheidsinformatie: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen en is niet geschikt voor kinderen. Door het ontwerp en de werking kan onjuist gebruik leiden tot aanzienlijk risico op letsel. Kinderen mogen het apparaat niet bedienen of opstarten. Het apparaat mag alleen worden gebruikt, bediend en onderhouden door volwassenen die bekend zijn met de relevante veiligheids- en bedieningsinstructies. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Klantenservice

Klantenservice-informatie: Lees bij vragen of problemen eerst de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Daarin vindt u veel antwoorden en oplossingen. Als er een probleem blijft bestaan, als er onduidelijkheden ontstaan of als er een defect is aan het apparaat, neem dan contact op met onze klantenservice. Ons serviceteam staat u graag te woord voor ondersteuning, technische informatie of reparatieaanvragen. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Ondersteuningstijden

DE | Duitsland Onze klantenservice is bereikbaar van maandag tot en met vrijdag, van 08:30 tot 17:30 (Centraal-Europese Tijd, CET/CEST).

Reserveonderdelen / accessoires

Reserveonderdelen en accessoires kunnen worden aangevraagd bij onze verkoopafdeling of onze klantenservice.

Riesgos (español)



Peligro de asfixia

- ADVERTENCIA: Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- ¡Mantener alejado de niños pequeños! Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- Deseche las bolsas de plástico de manera segura, ya que representan un riesgo de asfixia para niños y animales.
- Utilice el dispositivo solo en espacios bien ventilados.

Descripción (español)

Exécution

- Avec élément thermocouple de sécurité, qui surveille la flamme et coupe automatiquement l'alimentation en gaz de l'appareil en cas d'extinction de la flamme
- Parfaitement adapté à l'usage professionnel
- **Éléments chauffants et électronique de fabrication allemande**
- **Produit de qualité fabriqué en Europe**
- **Combinable avec d'autres produits de la gamme : Paolo 700**
- Brûleurs à gaz de qualité supérieure
- Barrière à gaz automatique
- Boutons ergonomiques
- Avec un thermocouple de sécurité
- Économie de gaz de **jusqu'à 30%** par an

Four à gaz

- Brûleur FG avec flamme maintenue automatiquement
- Température: **de 160 °C à 280 °C**
- Réglage précis de la température
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI430 de haute qualité avec supports pour 4 plaques GN 2/1
- Inclus la cheminée avec protection contre les éclaboussures
- Facile à utiliser

Qualité

- Corps et éléments intérieurs en Acier inoxydable AISI 304 de haute qualité
- Épaisseur de la plaque supérieure 20/10
- Satinée en Scotch-Brite
- Avec diviseur de flammes en fonte émaillée
- Brûleurs en alliage d'aluminium et de laiton
- Poignée de porte en acier inoxydable
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur

Table de cuisson

- **4 Brûleurs**
- Brûleurs haute performance en fonte nickelée
- Chaque brûleur est réglable séparément

Raccordement

- **Raccordement standard: Gaz naturel** , l'appareil peut être rééquipé en option pour à gaz propane

- Puissance : **31,80 kW**

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **800 mm x 730 mm x 1.050 mm**

Contenu de la livraison

- Les gicleurs de gaz de ville et de gaz propane sont incluse dans la livraison

Indications

- **Nous tenons à souligner qu'il est recommandé d'utiliser un système d'extraction pour garantir des performances optimales et une utilisation optimale du produit.**

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.
- Certifié IMQ, IMQ-GS et RoHS
- Certifié IPX5

Ficha técnica (español)

Dimensions

Largeur 800 mm
Profondeur 730 mm
Hauteur 1.050 mm

Détails

Puissance brûleur Ø 95 mm 4 x 7,8 kW
Four adapté pour GN 2/1
les grilles 530 mm x 650 mm x 4 pos.

Valeurs de raccordement

Mode de fonctionnement Gaz
Puissance 31,80 kW
Puissance de la cuisinière 24 kW
Puissance du four 7,80 kW

Four à gaz

Température jusqu'à 280 °C

Consommation moyenne

kcal/h 27.348
Btu/h 108.502
Gaz propane (G30 / G31) kg/h
Gaz naturel H (G20) 3,37 m³/h
Gaz naturel L (G25) 3,92 m³/h

Livraison

Mode d'expédition Expédition
Statut de livraison Monté
Poids 110 kg

Información para niños/personas vulnerables

Importante Aviso de Seguridad: Este dispositivo está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. No es apto para niños. Un uso inadecuado puede causar riesgos de lesiones. Los niños no deben usarlo. Su uso está reservado a adultos capacitados.

Servicio al cliente

Atención al Cliente: En caso de dudas o problemas, consulte primero el manual. Allí encontrará muchas soluciones. Si el problema persiste, contacte con nuestro servicio técnico. Estaremos encantados de ayudarle.

Tiempos de soporte

DE | Alemán: Nuestro servicio de atención al cliente está disponible de lunes a viernes, de 08:30 a 17:30 (hora de Europa Central, CET/CEST).

Repuestos / accesorios

Puede solicitar repuestos y accesorios a través de nuestro departamento de ventas o del servicio de atención al cliente.

Risques (français)



Risque d'étouffement

- **AVERTISSEMENT** : Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Tenir hors de portée des jeunes enfants ! Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Jeter les sacs en plastique de manière sécurisée – Risque d'étouffement pour les enfants et les animaux.
- Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces bien ventilées.

Description (français)

Exécution

- Avec élément thermocouple de sécurité, qui surveille la flamme et coupe automatiquement l'alimentation en gaz de l'appareil en cas d'extinction de la flamme
- Parfaitement adapté à l'usage professionnel
- **Éléments chauffants et électronique de fabrication allemande**
- **Produit de qualité fabriqué en Europe**
- **Combinable avec d'autres produits de la gamme : Paolo 700**
- Brûleurs à gaz de qualité supérieure
- Barrière à gaz automatique
- Boutons ergonomiques
- Avec un thermocouple de sécurité
- Économie de gaz de **jusqu'à 30%** par an

Four à gaz

- Brûleur FG avec flamme maintenue automatiquement
- Température: **de 160 °C à 280 °C**
- Réglage précis de la température
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI430 de haute qualité avec supports pour 4 plaques GN 2/1
- Inclus la cheminée avec protection contre les éclaboussures
- Facile à utiliser

Qualité

- Corps et éléments intérieurs en Acier inoxydable AISI 304 de haute qualité
- Épaisseur de la plaque supérieure 20/10
- Satinée en Scotch-Brite
- Avec diviseur de flammes en fonte émaillée
- Brûleurs en alliage d'aluminium et de laiton
- Poignée de porte en acier inoxydable
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur

Table de cuisson

- **4 Brûleurs**
- Brûleurs haute performance en fonte nickelée
- Chaque brûleur est réglable séparément

Raccordement

- **Raccordement standard: Gaz naturel** , l'appareil peut être rééquipé en option pour à gaz propane

- Puissance : **31,80 kW**

Dimensions

- Dimensions extérieures L x P x H : **800 mm x 730 mm x 1.050 mm**

Contenu de la livraison

- Les gicleurs de gaz de ville et de gaz propane sont incluse dans la livraison

Indications

- **Nous tenons à souligner qu'il est recommandé d'utiliser un système d'extraction pour garantir des performances optimales et une utilisation optimale du produit.**

Directives

- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.
- Certifié IMQ, IMQ-GS et RoHS
- Certifié IPX5

Fiche technique (français)

Dimensions

Largeur 800 mm
Profondeur 730 mm
Hauteur 1.050 mm

Détails

Puissance brûleur Ø 95 mm 4 x 7,8 kW
Four adapté pour GN 2/1
les grilles 530 mm x 650 mm x 4 pos.

Valeurs de raccordement

Mode de fonctionnement Gaz
Puissance 31,80 kW
Puissance de la cuisinière 24 kW
Puissance du four 7,80 kW

Four à gaz

Température jusqu'à 280 °C

Consommation moyenne

kcal/h 27.348
Btu/h 108.502
Gaz propane (G30 / G31) kg/h
Gaz naturel H (G20) 3,37 m³/h
Gaz naturel L (G25) 3,92 m³/h

Livraison

Mode d'expédition Expédition
Statut de livraison Monté
Poids 110 kg

Informations pour les enfants / personnes vulnérables

Important Avis de Sécurité : Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il n'est pas adapté aux enfants. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures. Les enfants ne doivent pas utiliser ni mettre en marche l'appareil. Son utilisation est réservée aux adultes informés.

Service client

Service Client : Veuillez consulter le manuel d'utilisation en cas de problème. De nombreuses réponses y sont indiquées. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service client. Notre équipe est à votre disposition pour vous aider.

Horaires d'assistance

DE | Allemand : Notre service client est joignable du lundi au vendredi, de 08h30 à 17h30 (heure d'Europe centrale, CET/CEST).

Pièces détachées/accessoires

Vous pouvez demander des pièces détachées ou des accessoires auprès de notre service commercial ou de notre service client.

Rischi (italiano)



Pericolo di soffocamento

- AVVERTENZA: piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Tenere lontano dai bambini piccoli! Piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Smaltire i sacchetti di plastica in modo sicuro - pericolo di soffocamento per bambini e animali.
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali ben ventilati.

Descrizione (italiano)

Versione

- Con termocoppia di sicurezza che monitora la fiamma e interrompe automaticamente l'alimentazione di gas dell'apparecchio quando la fiamma si spegne
- Ideale per uso professionale
- **Elementi di riscaldamento ed elettronica di produzione tedesca**
- **Prodotto di qualità di produzione europea**
- **Combinabile con altri prodotti della serie: Paolo 700**
- Bruciatore a gas di alta qualità
- Blocco automatico del gas
- Maniglie ergonomiche
- con termocoppia di sicurezza
- Risparmio di gas di **fino al 30%** all'anno

Forno a gas

- Bruciatore FG con fiamma autoportante
- Temperatura: **da 160 °C a 280 °C**
- Impostazione precisa della temperatura
- Camera di cottura in acciaio inox AISI430 di alta qualità con supporti per 4 teglie GN 2/1
- Camino con funzione paraspruzzi
- Facile da usare

Qualità

- Carrozzeria ed elementi interni di alta qualità Acciaio inox AISI 304
- Spessore del pannello superiore 20/10
- Scotch-Brite satinato
- Con spartifiamma in ghisa smaltata a fuoco
- Bruciatore in lega di alluminio e ottone
- Maniglia della porta in acciaio inox
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza

Piano cottura

- **4 bruciatori**
- Bruciatore ad alte prestazioni in ghisa nichelata
- Ogni bruciatore può essere impostato singolarmente

Connessione

- **Gas naturale standard**, l'apparecchio può essere convertito a gas propano come opzione
- Potenza: **31,80 kW**

Dimensioni

- Dimensioni esterne L x P x A: **800 mm x 730 mm x 1.050 mm**

Ambito di consegna

- Fornitura con ugelli per gas naturale e ugelli per gas propano

Nota

- **Si raccomanda l'uso di un sistema di scarico dell'aria per garantire le migliori prestazioni e l'utilizzo ottimale del prodotto.**

Linee guida

- Prodotto in conformità con le linee guida di igiene e sicurezza
- L'articolo è contrassegnato con il marchio CE conforme alle direttive
- Materiale conforme agli standard alimentari Europei
- Certificazione IMQ, IMQ-GS e RoHS
- Certificato IP5X

Scheda tecnica (italiano)

Dimensioni

Larghezza 800 mm

Profondità 730 mm

Altezza 1.050 mm

Dettagli

Potenza del bruciatore Ø 95 mm 4 x 7,8 kW

Forno adatto per GN 2/1

Griglie 530 mm x 650 mm x 4 pos.

Valori di connessione

Modalità operativa Gas

Potenza 31,80 kW

Prestazioni della cucina 24 kW

Prestazioni del forno 7,80 kW

Forno a gas

Temperatura fino a 280 °C

Consumo medio

Kcal/h 27.348

Btu/h 108.502

Gas propano (G30 / G31) 2,51 kg/h

Gas naturale H (G20) 3,37 m³/h

Gas naturale L (G25) 3,92 m³/h

Consegna

Metodo di spedizione Spedizione merci

Stato di consegna Montato

Peso 110 kg

Informazioni per bambini/persone vulnerabili

Avviso Importante di Sicurezza: Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non è adatto ai bambini. A causa della sua struttura e del suo funzionamento, un utilizzo improprio può comportare seri rischi di lesioni. I bambini non devono in nessun caso utilizzare o mettere in funzione il dispositivo. L'uso, il funzionamento e la manutenzione sono riservati esclusivamente agli adulti istruiti.

Assistenza clienti

Assistenza Clienti: In caso di domande o problemi, leggere attentamente il manuale d'uso. Molte risposte si trovano al suo interno. Se il problema persiste o c'è un malfunzionamento, contattare il nostro servizio clienti. Il nostro team sarà lieto di assistervi.

Tempi di supporto

DE | Tedesco: Il nostro servizio clienti è disponibile dal lunedì al venerdì, dalle 08:30 alle 17:30 (ora dell'Europa centrale, CET/CEST).

Ricambi / accessori

È possibile richiedere ricambi e accessori tramite il nostro reparto vendite o il servizio clienti.