



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

Gas-Kochkessel GK9 / 100L-I-P-S



Produktnummer: NOR.406392100



Beschreibung

indirekt beheizter Kessel 100 l
Pressostat

- Gas-Kochkessel als Standgerät
- mit indirekt beheiztem 100 l Kessel mit Pressostat
- korrosionsbeständiger Kessel aus Chromnickel-Molybdänstahl gefertigt nahtlos tiefgezogen

Erstellt am 27.04.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

**BACKEN & GAREN
TECHNIK & SERVICE.**

- Kesseldeckel mit ergonomischen Griff
- 2 mm starke Deckplatte aus CNS
- Front
- Rücken- und Seitenverkleidungen aus CNS mit Scotch-Brite Schliffbild
- Sicherheits-Thermostat als Trockengehschutz
- integrierter Kalt- und Warmwasserzulauf über Magnetventil mit Anzeigeleuchte
- Entleerung über Edelstahlauslaufhahn mit wärme geschütztem Griff
- IPX4 - spritzwassergeschützt
- Manometer mit Sicherheitsventil für optimalen Betriebsdruck
- Be- und Entlüfter für die Aufheiz- und Abkühlphase auf der Deckplatte
- Druckschalterregelung zur effizienten Überwachung des Energie- und Wasserverbrauchs
- Brenner aus CNS 1.4301 mit geschützter Zündflamme und Zündsicherung
- höhenverstellbare CNS-Füße (+50 mm)
- Gasgeräte bestückt mit Erdgas-Düsen
Flüssiggasdüsen im Sonderzubehör erhältlich
- serienmäßig mit 1 Korrosion-Additiv für erstmalige Innenmantelbefüllung

Hinweis:

Laut Aufstellanforderung für gewerbliche Gasgeräte (DVGW G 631) ist es erforderlich dass Kochgeräte

mit einem Anschlusswert ab 14 kW eine Abführung der Abgase über die Küchenentlüftungsanlage erhalten.

außen (B x T x H): 800 x 900 x 850

Kesseldurchmesser: 600

Bruttoinhalt: 100 l

Nettoinhalt: 100 l

Energieart: Gas

Anschlusswert Elektro: 0,25 kW / 1N / 230 V

Anschlusswert Gas: 21,0 kW

Bruttogewicht: 160 kg

Nettogewicht: 135 kg

Prospekte:

[406_GK9-100L-I-P-S_Masszeichnung_2020-02](#)

[NordCap_EVO900](#)

Produktinformationen

Erstellt am 27.04.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.