

GAS-HERDE

- Knebelbedienung
- 80 mm tiefgezogene Mulde
- Topfträger aus CrNiSt 1.4301
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und manueller Zündung



	FGH 210	FGH 410	FGH 610
Maße, B × T × H in mm	600 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Gewicht in kg	82	114	155
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	12,9	25,8	38,7
D Brenner (je 5,6 kW)	1	2	3
E Brenner (je 7,3 kW)	1	2	3
Unterbau offen	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●

IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Sicherheitsgasschlauch	●	●	●
--------------------------	---	---	---

ZUBEHÖR

ZWM F07 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	○		
ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○	
ZWM F15 1 Paar Flügeltüren eingebaut			○
ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	○	○	○
Düsensätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69	siehe Seite 69

○ = Optional (Preis auf Anfrage)



GAS-HERDE MIT BACKOFEN

- Knebelbedienung
- 80 mm tiefgezogene Mulde
- Topfträger aus CrNiSt 1.4301
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und manueller Zündung
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	FGH 413	FGH 415	FGH 417
Maße, B × T × H in mm	800 × 850 × 900	800 × 850 × 900	800 × 850 × 900
Gewicht in kg	152	164	155
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	25,8	25,8	31,8
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	4	8,2	
D Brenner (je 5,6 kW)	2	2	2
E Brenner (je 7,3 kW)	2	2	2
Elektro-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	●		
Elektro-Dual-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		●	
Gas-Brat- und Backofen 6,0 kW, Piezo-Zündung			●
IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN			
1 Backblech GN 2/1, emailliert	●	●	
1 Backblech GN 2/1, Aluminium			●
1 Bratrost GN 2/1, verchromt	●	●	●
1 Sicherheitsgasschlauch	●	●	●
ZUBEHÖR			
ZUB 200 zusätzliches Bratrost, GN 2/1, verchromt	○	○	○
ZUB 201 Rost GN 1/1, matt verchromt	○	○	○
ZUB 220 zusätzliches Backblech, GN 2/1, emailliert	○	○	○
ZUB 240 zusätzliches Backblech, Aluminium, GN 2/1			○
ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	○	○	○
Düsensätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69	siehe Seite 69

○ = Optional (Preis auf Anfrage)



GAS-HERDE MIT BACKOFEN

- Knebelbedienung
- 80 mm tiefgezogene Mulde
- Topfträger aus CrNiSt 1.4301
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und manueller Zündung
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	FGH 613	FGH 615	FGH 617
Maße, B x T x H in mm	1200 x 850 x 900	1200 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Gewicht in kg	210	218	216
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	38,7	38,7	44,7
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 / 60 Hz	4,0 / 4,6*	8,2 / 8,8*	
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50 / 60 Hz			0,6*
D Brenner (je 5,6 kW)	3	3	3
E Brenner (je 7,3 kW)	3	3	3
Elektro-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	●		
Elektro-Dual-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		●	
Gas-Brat- und Backofen 6,0 kW, Piezo-Zündung			●
offenes Fach neben Backofen in Hygiene H2	●	●	●

IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Backblech GN 2 / 1, emailliert	●	●	
1 Backblech GN 2 / 1, Aluminium			●
1 Bratrost GN 2 / 1, verchromt	●	●	●
1 Sicherheitsgasschlauch	●	●	●

↑ TOP-VARIANTE

VAR 009 Umluftwärmeschrank in H2 0,6 kW (30 °C - 110 °C) neben Backofen

- Teller im à la carte bei 50 °C - 60 °C vorhalten
- Fleisch, z. B. Roastbeef, bei 60 °C - 70 °C zum Anrichten bereithalten
- Speisen in GN-Behältern bei 85 °C auf Ausgabetemperatur warmhalten

	○	○	○
--	---	---	---

ZUBEHÖR

ZUB 200 zusätzliches Bratrost, 530 x 650 mm	○	○	○
ZUB 201 Rost GN 1 / 1, matt verchromt, 325 x 530 mm	○	○	○
ZUB 220 zusätzliches Backblech, emailliert, 530 x 650 x 22 mm	○	○	○
ZUB 240 zusätzliches Backblech, Aluminium, 530 x 650 x 22 mm			○
ZUB 507 Tragrostpaar für Wärmeschrank	○	○	○
ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	○	○	○
Düsenätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69	siehe Seite 69

* bei Variante mit Wärmeschrank

○ = Optional (Preis auf Anfrage)