

Esse Gas



Beschreibung:

Handgefertigter Wärmespeicherherd mit Gasbetrieb, Stahlkochfeld, Backöfen zum Anschluß an einen Schornstein.

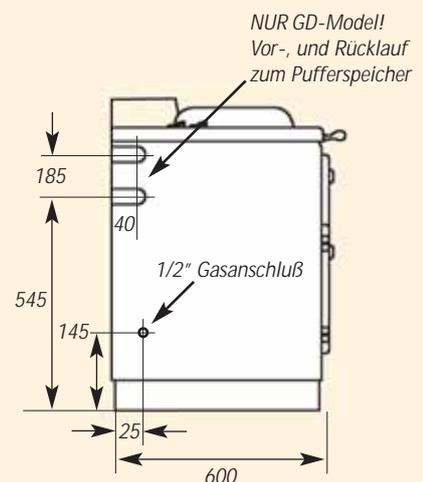
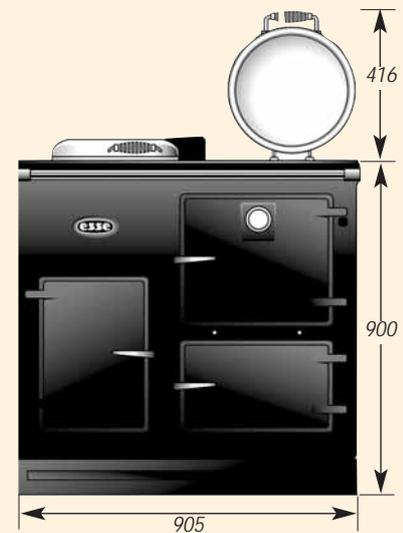
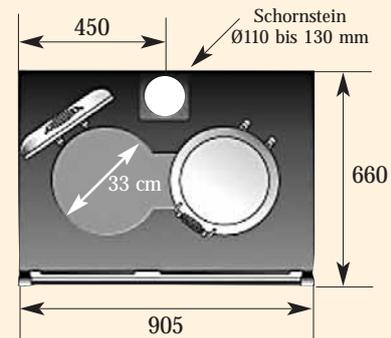
Allgem. Daten:

Bezeichnung	ESSE-Gas, Wärmespeicherherd für Gasbetrieb mit Stahlgußkochfeld, Brennkammer, elektronischer Steuerung, Backofen groß, Backofen klein.
Modelvarianten	GN (Kochen, Backen und Heizen) GD (Kochen, Backen, Heizen und Warmwasserbereitung)
Beschreibung	Dieser handgearbeitete Landhauserdes benötigt einen Schornsteinanschluß. Er verfügt über einen Gasbrenner den Herd im Inneren heizt und das Abgas über einen Schornstein ableitet.
Standardfarben	(Oxford-)Blau, (Jet-)Schwarz, (Saffran-)Gelb, (Classic-)Grün, Creme, (Cranberry-)Rot, (Cocoa-)Braun
Sonderfarben	(Pillar-)Rot, (Claret-)Himberrot, (Duckegg-)Hellblau
Fronten/Korpus	Guss-Stahl, emalliert, 3 seitlich öffnende Türen (ohne Fenster), mit sichtbaren Scharnieren, komplette Kochfeld-Abdeckung
Reling/Griffe	Griffe, Reling, Abdeckungen Chrom glänzend

Techn. Daten:

Maße	H 90,0 x B 90,5 x T 66,0 cm (incl. Reling)
Gewicht	300 kg
Kamin/Schornstein	Ø 130 mm
Sicherheitsabstände	<u>Bei nicht brennbaren Materialien:</u> 20 mm zu jeder Seite, ist die Rückwand aus nicht brennbarem Material so kann der Herd direkt an die Wand gestellt werden. <u>Bei brennbaren Materialien:</u> 200 mm zu jeder Seite, ist die Rückwand aus brennbarem Material so muß der Herd einen Abstand von 400 mm zur Wand haben. Im Frontbereich des Herdes muß ein Mindestabstand von 416 mm zu brennbaren Materialien eingehalten werden.

Produktgruppe 1



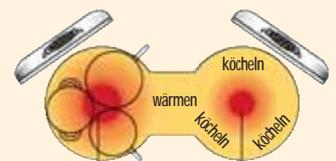
Esse Gas

Ausstattung:

Hauptofen	Maße: T 46 x H 33 x B 35 cm (49 Liter) Backblech/Bräter max: T 43 x B 32 cm Regelbare, umfließende Hitze mittels Ofensteuerung, Stahlguß-Backofen mit Rosten, Temperaturanzeiger.
Ofen (klein)	Maße: T 46 x H 20 x B 35 cm (32 Liter)
Kochfeld	Doppelkochfeld (Ø 33 cm x 68 cm) mit Zweitemperatur- kochzone; links: heiß, rechts: moderat, sowie zwei Abdeckklappen
Brennkammer	Gasbrenner, programmierbar mit elektronischer multifunk- tionaler Zeitschaltuhr. Die Zeitschaltuhr ermöglicht Tages-, Wochen-, Jahres- und Urlaubseinstellungen sowie eine manuelle Steuerung bei Bedarf oder Stromausfall. Der Herd besitzt eine präzise Thermostatsteuerung bis max. 300°C, eine thermo-elektrische Flammenüberwachung (Zündsicherung), Piezozündung.
Heiztechnik:	
Leistung	1,25 - 5,6 kW (lokal) = max. 60 m ² /120 m ³
Energieeffizienz	81%
Gasverbrauch	Erdgas G20, G25 bei 20 mbar
maximal	0,53 m ³ /h*
minimal	0,12 m ³ /h*
	Flüssiggas G30, G31
maximal	0,20 m ³ /h
minimal	0,04m ³ /h
	* Abhängig von der Höhe über NN, Partialdruck auf Höhe der Entnahmestelle.
Ofentemperatur	100°C bis 240°C (großer Backofen) ca. 70°C weniger (kleiner Backofen)
Energieabgabe	
lokal	Ø 3,5 kW
Kochstelle	400°C bis 550°C bei Volllast
optional:	
Heißwasserbereitung	Model OD (Domestic hot water)
Leistung max.	2,5 kW (bei Einstellung 7)
Verwendung	Heißwasser für Küche und Bad
Pufferspeicher	min. 140 Liter max. 200 Liter



Very Cool:	110 - 130° C
Cool:	140 - 150° C
Moderate:	170 - 180° C
Moderate Hot:	190 - 200° C
Hot:	220 - 230° C
Very Hot:	240° C



Temperatur im Zentrum des Kochfeldes:	550° C	Temperatur im Zentrum des Kochfeldes:	400° C
---	--------	---	--------

Esse Gas



<i>Rohrdurchmesser</i>	<i>28 mm (innen)</i>
<i>Wasserzirkulation</i>	<i>Gravitation (keine Pumpe erforderlich)</i>
<i>Installation</i>	<i>Rohrsystem für ungepumpte Systeme ausgelegt, Sicherheitsabblaseventil (SAV), Ausdehnungsgefäß, Entleerungshahn am tiefsten Punkt, automatische Wiederbefüllung (optional), Rohrisolierung zur Vermeidung von Wärmeverlusten.</i>
<i>Schornstein</i>	<i>min. Ø 100 mm bis Ø 130 mm</i>
<i>Raumgröße</i>	<i>12 m² Minimum</i>
<i>Prüfung</i>	<i>CE-Prüfung für alle europäischen Länder</i>
<i>Garantie</i>	<i>2 Jahre auf Herstellungsfehler</i>
Preis:	<i>siehe Preisliste, zzgl. Versand und Montage</i>
Beratung:	<i>Rufen Sie an, wir beraten Sie gerne!</i>

Produktgruppe **1**



Büchel 45 · D-42855 Remscheid
Tel: 02191/80813 · Fax: 02191/80949
E-Mail: info@british-stoves.de
www.british-stoves.de