



Cucina professionale a gas 2 fuochi armadio chiuso profondità 700 mm

MODELLO: S2F70G

Dimensioni esterne

L 400 x P 700 x H 915 + 130 camino mm

596,00 € + IVA

IN ARRIVO ad inizio Novembre



Dimensioni esterne	L 400 mm x P 700 mm x H 915 mm + 130 camino
Dimensioni interne	L 350 mm x P 550 mm x H 440 mm
Profondità cucina	700 mm
Peso	39 Kg
Numero fuochi	NR 2 fuochi
Potenza gas totale	7,3 Kw
Alimentazione	Gas
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304

Potenza fuochi	1 x 3 Kw + 1 x 4,3 Kw
Tipologia cucina	Gas
Tipologia piano di cottura	su mobile
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Forno	Senza forno
Normative	CE
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)
Tipologia bruciatore	bruciatore corona singola

Descrizione

Cucina a gas con 2 fuochi su armadio chiuso, profondità 700 mm.

Le cucine a gas permettono infinite combinazioni con prestazioni che possono essere paragonate a quelle della grande ristorazione. Sono adatte a ogni esigenza e permettono di avere efficienza e funzionalità ai massimi livelli, declinandosi molto bene alle cucine professionali di ristoranti, mense e fast food.

La cucina è sinonimo di robustezza, ergonomia, affidabilità e versatilità. I materiali di costruzione sono di alta qualità e questa caratteristica li rende durevoli nel tempo.

La struttura esterna del piano di cottura a gas è in acciaio INOX-AISI304, con spessore 12/10. Il piano di cottura è allestito su vano

chiuso.

I bruciatori sono rapidi **con rubinetti a gas valvolati in sicurezza con termocoppia e fiamma pilota**. Il piano di cottura a gas possiede **2 bruciatori**.

Per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura si consiglia di provvedere giornalmente alla pulizia togliendo e lavando le griglie e le bacinelle con panni umidi oppure con acqua e detersivi non abrasivi.

Caratteristiche tecniche:

L'altezza min al piano 915 mm + camino 130 mm

L'altezza max al piano 940 mm + camino 130 mm

FOTO PURAMENTE INDICATIVA