



Cucina professionale a gas 6 fuochi armadio chiuso profondità 700 mm

MODELLO: S6F70G

Dimensioni esterne

L 1200 x P 700 x H 1050 mm

1.096,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 1200 mm x P 700 mm x H 1050 mm
Profondità cucina	700 mm
Peso	112 Kg
Numero fuochi	NR 6 fuochi
Potenza gas totale	21,9 Kw
Alimentazione	Gas
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	3 x 3 Kw + 3 x 4,3 Kw
Tipologia cucina	Gas
Tipologia piano di cottura	su mobile
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Forno	Senza forno
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Cucina a gas con 6 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 armadio chiuso con 2 vani.

I bruciatori sono rapidi con rubinetti a gas valvolati in sicurezza con termocoppia e con fiamma pilota. Il piano di cottura a gas possiede 6 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