



## Cucina professionale a gas 4 fuochi forno a gas statico profondità 700 mm - L 800 mm

**MODELLO: S4F70GOG**

### Dimensioni esterne

L 800 x P 700 x H 915 + 130 camino mm

**1.196,00 € + IVA**



 Disponibile a magazzino

<b>Dimensioni esterne</b>	L 800 mm x P 700 mm x H 915 mm + 130 camino
<b>Dimensione interna forno</b>	L620 mm x P 440 mm
<b>Profondità cucina</b>	700 mm
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Alimentazione</b>	230 V/ 1 / 50 Hz
<b>Peso</b>	108 Kg
<b>Numero fuochi</b>	NR 4 fuochi
<b>Potenza forno</b>	6 Kw
<b>Potenza gas totale</b>	20,6 Kw

<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	1 griglia per forno 600 mm x 400 mm
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio INO x - AISI304
<b>Potenza fuochi</b>	2 x 3 Kw + 2 x 4,3 Kw
<b>Alimentazione forno</b>	forno a gas
<b>Tipologia cucina</b>	Gas
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INO x
<b>Forno</b>	Con forno
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

## Descrizione

Cucina a gas con 4 fuochi, forno statico a gas, profondità 700 mm.

La cucina professionale a gas 4 fuochi con forno statico a gas è la soluzione ideale per ristoranti, pizzerie, mense, hotel e laboratori di ristorazione che necessitano di elevate prestazioni, affidabilità e robustezza in spazi contenuti.

Progettata per un utilizzo intensivo, questa cucina a gas modulare garantisce massima efficienza di cottura, facilità di utilizzo ed elevata durata nel tempo.

## Struttura e Materiali

La struttura esterna è realizzata in **acciaio inox AISI 304 spessore 10/10**, sinonimo di resistenza, igiene e facilità di pulizia.  
La **porta del forno** è in acciaio smaltato a doppia parete, dotata di **cerniere con molle equilibranti** e di un pratico **maniglione ergonomico** per un'apertura sicura e confortevole.

## Piano Cottura a Gas – 4 Fuochi

Il piano di cottura superiore è dotato di **4 fuochi a gas** con **potenza totale di 14,6 kW**, ideali per soddisfare ogni esigenza di preparazione professionale.

### Caratteristiche principali del piano cottura:

- Accensione **piezoelettrica** con pulsante frontale nero
- Accensione tramite **fiamma esterna tipo accendino**
- Bruciatori **rapidi e ad alto rendimento** in **ghisa e ottone**
- Bruciatore pilota e **accensione manuale**
- Valvola di sicurezza a **termocoppia**
- **Griglie in ghisa smaltata antiacido**, intercambiabili e resistenti alla corrosione
- Razze lunghe, adatte a pentole di diverse dimensioni
- **Bacinelle in acciaio smaltato estraibili**, per una pulizia rapida ed efficace

## Forno Statico a Gas Professionale

La parte inferiore ospita un **forno statico a gas** con **dimensioni interne 620 x 440 mm**, progettato per una cottura uniforme e costante.

### Caratteristiche del forno:

- Bruciatore posizionato nella parte inferiore
- Distribuzione del calore per **irraggiamento**
- Reggigriglie laterali a **3 posizioni**, facilmente estraibili
- Rubinetto termostatico con **sicurezza a termocoppia**
- **Regolazione temperatura da 120°C a 330°C**
- Interruttore generale, termostato e **lampade spia di funzionamento**
- Capacità fino a **3 teglie** (distanza 60 mm)  
*(con teglie da 65 mm è possibile inserirne 2)*
- Accensione **piezoelettrica**, **non necessita di collegamento elettrico**

## Manutenzione e Pulizia

Per garantire prestazioni ottimali e lunga durata, si consiglia la **pulizia quotidiana** delle griglie e delle bacinelle utilizzando panni umidi o detersivi **non abrasivi**.

## Caratteristiche Tecniche

- **Profondità:** 700 mm
- **Larghezza:** 800 mm
- **Altezza min piano:** 915 mm + camino 130 mm
- **Altezza max piano:** 940 mm + camino 130 mm

## Dotazione di Serie

- ?? **1 griglia forno** 600 x 400 mm
- ?? **Reggigriglie laterali a 3 posizioni**