



Cucina professionale a gas 4 fuochi forno elettrico statico profondità 700 mm

MODELLO: S6F70GOG

Dimensioni esterne

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

1.376,00 € + IVA



 Disponibile a magazzino

| | |
|---------------------------------|---|
| Dimensioni esterne | L 800 mm x P 700 mm x H 915 mm + 130 camino |
| Dimensione interna forno | L 630 mm x P 580 mm x H 310 mm |
| Profondità cucina | 700 mm |
| Voltaggio | Monofase - 230 V |
| Alimentazione | 220 -240 V - 50 Hz |
| Peso | 108 Kg |
| Numero fuochi | NR 4 fuochi |
| Potenza forno | 4,8 Kw |
| Potenza gas totale | 14,6 Kw |
| Potenza elettrica totale | 4,8 Kw |

| | |
|---------------------------------|--|
| Disponibilità | Disponibile a Magazzino |
| Dotazione di serie | 1 griglia 600 mm x 520 mm |
| Struttura esterna | In acciaio INO x - AISI304 |
| Potenza fuochi | 2 x 3 Kw + 2 x 4,3 Kw |
| Alimentazione forno | forno elettrico |
| Tipologia cucina | Gas |
| Materiale di costruzione | Acciaio INO x |
| Forno | Con forno |
| Tipologia di Ugello | Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione) |

Descrizione

Cucina professionale a gas 4 fuochi forno elettrico statico profondità 700 mm.

Le cucine a gas sono composte da apparecchiature modulari con ingombri contenuti, grandi prestazioni e una qualità che soddisfa le più svariate esigenze. Queste cucine sono robuste, ergonomiche e affidabili.

La **struttura esterna della cucina a gas** è in **acciaio INOX-AISI304** con spessore 10/10 e la porta del forno è in acciaio smaltato ed è isolata a doppia parete con cerniere con molle equilibranti e pratico maniglione per l'apertura e la chiusura.

La cucina è composta da un piano superiore a gas dotato di 4 fuochi e una parte inferiore contenente un forno elettrico statico.

Il **piano di cottura** ha **4 fuochi di potenza diversa**, per poter permettere di soddisfare tutte le esigenze di cottura.

I bruciatori sono rapidi, ad alta resa e realizzati in ghisa e ottone con bruciatore pilota. L'erogazione del gas avviene mediante valvola di sicurezza a termocoppia.

Le griglie del piano di cottura sono in ghisa smaltata trattate antiacido per poter resistere alla corrosione e al passare del tempo.

Il **forno** è **statico** e ha **misure interne 630 mm x 580 mm x 310 mm**. Il forno statico è composto da una camera chiusa con resistenze indipendenti poste sul cielo e sulla platea.

Il forno dà la possibilità di contenere 3 teglie 600 mm x 520 mm. La camera del forno e la porta sono isolate termicamente per permettere di limitare la dispersione del calore.

Il forno è dotato di un interruttore generale e di 2 termostati di regolazione della temperatura sul cielo e sulla platea.

Per accendere il forno è necessario girare la manopola del termostato dallo "0" alla posizione di temperatura desiderata. In questo modo si accendono entrambe le lampade spia. La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione mentre la spia gialla attesta che le resistenze del forno sono in tensione. Non appena la temperatura richiesta viene raggiunta, la spia gialla si spegne.

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.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA FORNO 600 mm x 520 mm.

Cavo di linea senza presa

FOTO PURAMENTE INDICATIVA