



Cucina professionale a gas 4 fuochi forno a gas profondità 650 mm

MODELLO: CCF65/70

Dimensioni esterne

L 700 x P 650 x H 850 + 150 camino mm

1.258,00 € + IVA



 Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 650 mm x H 850 mm + 150 camino
Dimensione interna forno	L 530 mm x P 540 mm x H 280 mm
Profondità cucina	650 mm
Peso	90 Kg
Numero fuochi	NR 4 fuochi
Potenza forno	5 Kw
Potenza gas totale	22,2 Kw
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Dotazione di serie	1 griglia 530 mm x 530 mm e reggigriglie laterali a 3 posizioni per il forno
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	2 fuochi x 3,6 Kw + 2 fuochi x 5 Kw
Alimentazione forno	forno a gas
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 a gas con 4 fuochi, forno a gas, profondità 650 mm.

Le cucine a gas permettono infinite combinazioni e modularità grazie alle loro dimensioni ridotte (profondità 650 mm) ma con prestazioni che possono essere paragonate a quella della grande ristorazione. Queste cucine 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.

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggiature ridotte per un'**estetica lineare e pulita**. Soluzione che

consente di realizzare aree di cottura armoniose anche in caso d'installazione di prodotti con dimensioni differenti. La **struttura del camino** realizzata in un pezzo unico assicura maggiore solidità anche in fase di trasporto e la presenza di **fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consentono un migliore flusso dei fumi in uscita.

E' una linea affidabile, ergonomica, completa, pratica nell'uso, ad alti rendimenti e consumi ridotti.

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

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

Il piano di cottura ha 4 fuochi di potenza diversa (2 fuochi x 3,6 Kw e 2 fuochi x 5 Kw), per poter permettere di soddisfare tutte le esigenze di cottura. Inoltre, 2 fuochi hanno lo spartifiamma monocorona e 2 fuochi hanno la doppia corona.

I **bruciatori** sono rapidi, ad alta resa e **realizzati in ghisa e ottone con rubinetti a gas valvolati in sicurezza con termocoppia e accensione con piezo**. L'accensione con piezo si ha quando l'accensione pilota avviene con sistema a scarica senza collegamento elettrico.

Le griglie del piano di cottura sono in ghisa smaltata nero trattate antiacido per poter resistere alla corrosione e al passare del tempo. Le griglie hanno razze lunghe adatte a pentole di diverse dimensioni.

Il **forno è a gas** e ha **misure 530 mm x 540 mm x 280 mm**. Il forno a gas funziona con un bruciatore collocato nella parte bassa dell'elemento a cui trasmette il calore che poi viene distribuito nella camera del forno per irraggiamento. Il forno ha reggigriglie laterali a 3 posizioni estraibili per la pulizia, bruciatore a fiamma stabilizzata, rubinetto termostatico con sicurezza a termocoppia e regolazione della temperatura da 150°C a 300°C.

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 530 mm X 530 mm;

- REGGIGRIGLIE LATERALI A 3 POSIZIONI.

Le cucine possono essere unite ad altri componenti tramite coprigiunti removibili.

Tutti i forni sono certificati CE a garanzia del rispetto delle norme Europee vigenti.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA