



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

MODELLO: CCFE65/70

Dimensioni esterne

L 700 x P 650 x H 850 mm

1.739,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 650 mm x H 850 mm
Dimensione interna forno	L 530 mm x P 340 mm x H 325 mm
Profondità cucina	650 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	90 Kg
Numero fuochi	NR 4 fuochi
Potenza forno	3,96 Kw
Potenza gas totale	17,2 Kw

Potenza elettrica totale	3,96 Kw
Dotazione di serie	1 griglia GN1/1 530 mm x 325 mm
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	2 fuochi x 3,6 Kw + 2 fuochi x 5 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 a gas con 4 fuochi, forno elettrico a convezione, 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 quadrati** 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** e anche la **porta del forno** è in **acciaio INOX** 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 elettrico a convezione.

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**.

Le **griglie** del piano di cottura sono in **ghisa smaltata nera** 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 **convezione TRIFASE**, ed ha misure 530 mm x 340 mm x 325 mm. Il forno a convezione è composto da una camera chiusa dove una ventola distribuisce il calore generato dalle resistenze poste all'interno della camera stessa. I cibi da cuocere si riscaldano pertanto grazie al moto convettivo dell'aria calda distribuita dalla ventola.

Il forno dà la possibilità di contenere **3 teglie GN1/1 di altezza 65 mm**. La **camera del forno** e la **porta** sono **isolate termicamente** per permettere di limitare la dispersione del calore. La **ventola di distribuzione dell'aria calda** è in **acciaio INOX** e le **3 resistenze** generano calore all'interno della camera.

Il forno è dotato di un interruttore generale e di un termostato di **regolazione della temperatura da 100°C a 300°C**.

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 GN1/1 530 mm X 325 mm.

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

Tutti i forni della linea 650 sono certificati CE a garanzia del rispetto delle norme Europee vigenti.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA