



Cucina professionale a gas 6 fuochi forno a gas armadio neutro profondità 650 mm

MODELLO: CCF65/110

Dimensioni esterne

L 1100 x P 650 x H 850 + 150 camino mm

1.833,00 € + IVA



 Disponibile a magazzino

Dimensioni esterne	L 1100 mm x P 650 mm x H 850 mm + 150 camino
Dimensione interna forno	L 570 mm x P 530 mm x H 290 mm
Profondità cucina	650 mm
Numero fuochi	NR 6 fuochi
Potenza forno	5 Kw
Potenza gas totale	30,8 Kw
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Dotazione di serie	1 griglia forno 530 x 530 mm
Potenza fuochi	3 fuochi x 3,6 Kw + 3 fuochi x 5 Kw
Alimentazione forno	forno a gas
Tipologia cucina	Gas
Forno	Con forno
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Cucina a gas con 6 fuochi, forno a gas e armadio neutro, 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. E' una linea affidabile, ergonomica, completa, pratica nell' uso, ad alti rendimenti e consumi ridotti.

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.

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 a gas dotato di 6 fuochi e una parte inferiore contenente un forno a gas e un armadio neutro.

Il **piano di cottura** ha **6 fuochi di potenza diversa** (3 fuochi x 3,6 Kw e 3 fuochi x 5 Kw), per poter permettere di soddisfare tutte le esigenze di cottura.

I **bruciatori** sono rapidi, ad alta resa e realizzati in ghisa e ottone con rubinetti a gas **valvolati in sicurezza con termocoppia e accensione tramite piezo**. Nell'accensione con piezo, 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 L 570 mm x P 530 mm x H 290 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.

L'armadio neutro ha dimensioni interne 370 mm x 540 mm x 390 mm ed è dotato di porta.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA