



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

MODELLO: CCFE65/110

Dimensioni esterne

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

2.413,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 1100 mm x P 650 mm x H 850 mm + 150 camino
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	115 Kg
Numero fuochi	NR 6 fuochi
Potenza forno	3,96 Kw
Potenza gas totale	25,8 Kw

Potenza elettrica totale	3,96 Kw
Dotazione di serie	1 griglia GN1/1 per forno e 1 griglia GN1/1 per armadio neutro
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	3 fuochi x 3,6 Kw + 3 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 6 fuochi, forno elettrico a convezione 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.

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggature 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 a gas dotato di 6 fuochi e una parte inferiore contenente un forno elettrico a convezione 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 e valvolati in sicurezza con termocoppia.

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 convezione e 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.

L'armadio neutro ha dimensioni interne 340 mm x 540 mm x 390 mm, reggigriglia in acciaio cromato ed è predisposto per griglie GN1/1 530 mm x 325 mm.

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 GN1/1 PER FORNO:

- 1 GRIGLIA GN1/1 PER ARMADIO NEUTRO.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA