



## Cucina professionale a gas 6 fuochi armadio aperto profondità 700 mm

**MODELLO: CCS70/110**

### Dimensioni esterne

L 1100 x P 700 x H 850 + 150 camino mm

**1.575,00 € + IVA**



 **Disponibile a magazzino**

<b>Dimensioni esterne</b>	L 1100 mm x P 700 mm x H 850 mm + 150 camino
<b>Profondità cucina</b>	700 mm
<b>Peso</b>	83 Kg
<b>Numero fuochi</b>	NR 6 fuochi
<b>Potenza gas totale</b>	25,8 Kw
<b>Alimentazione</b>	Gas
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino

<b>Struttura esterna</b>	In acciaio INO x - AISI304
<b>Potenza fuochi</b>	4 fuochi x 3,7 Kw + 2 fuochi x 5,5 Kw
<b>Tipologia cucina</b>	Gas
<b>Tipologia piano di cottura</b>	su mobile
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INO x
<b>Forno</b>	Senza forno
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

## Descrizione

### Cucina a gas con 6 fuochi su armadio aperto, profondità 700 mm.

Le cucine a gas permettono infinite combinazioni con prestazioni che possono essere paragonate a quelle della grande ristorazione. 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.

La cucina è sinonimo di robustezza, ergonomia, affidabilità e versatilità. I materiali di costruzione sono di alta qualità e questa caratteristica li rende durevoli nel tempo.

La **struttura esterna del piano di cottura a gas è in acciaio INOX-AISI304**, con spessore 12/10 e bacinelle in acciaio smaltato facilmente estraibili per la pulizia e griglie in ghisa smaltata antiacido con razze lunghe per permettere di ospitare pentolame e tegami di diverse dimensioni. Il piano di cottura è **allestito su armadio aperto con 2 vani**.

I **bruciatori** sono rapidi **con rubinetti a gas valvolati in sicurezza con termocoppia e con fiamma pilota**. Il piano di cottura a gas **possiede**

**4 bruciatori con potenza 3,7 Kw + 2 bruciatori con potenza 5,5 Kw.**

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.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**