

Cucina professionale a gas 4 fuochi forno a gas statico profondità 700 mm - P 700 mm

MODELLO: CCF70/70

Dimensioni esterne

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

1.466,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 700 mm x H 850 mm + 150 camino
Dimensione interna forno	L 530 mm x P 540 mm x H 280 mm
Profondità cucina	700 mm
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V/ 1 / 50 Hz
Peso	95 Kg
Numero fuochi	NR 4 fuochi
Potenza forno	5 Kw
Potenza gas totale	23,4 Kw
Dotazione di serie	1 griglia per forno 530 mm x 530 mm

Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	2 fuochi x 3,7 Kw + 2 fuochi x 5,5 Kw
Alimentazione forno	forno a gas
Tipologia cucina	Gas
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Forno	Con forno
Normative	CE disponibile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)
Tipologia bruciatore	bruciatore corona doppia

Descrizione

Cucina a gas con 4 fuochi, forno statico a gas, profondità 700 mm.

Le cucine a gas sono composte da apparecchiature modulari con ingombri contenuti, grandi prestazioni e una qualità che soddisfa le grandi esigenze. Queste cucine sono robuste, affidabili e ergonomiche.

La **struttura esterna** della **cucina a gas** è **in acciaio INOX-AISI304** con spessore 10/10. La **porta del forno** è **in acciaio smaltato** a doppia parete con 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 4 fuochi e una parte inferiore contenente un forno statico a gas.

Il **piano di cottura** ha **4 fuochi di potenza diversa** (2 fuochi x 3,7 Kw e 2 fuochi x 5,5 Kw), per poter permettere di soddisfare tutte le esigenze di cottura.

I bruciatori sono rapidi, potenti, ad alto rendimento e realizzati in ghisa e ottone con bruciatore pilota e accensione manuale.

L'erogazione del gas avviene mediante valvola di sicurezza a termocoppia e le griglie del piano di cottura sono intercambiabili e in ghisa smaltata trattate antiacido per poter resistere alla corrosione e al passare del tempo. Le griglie hanno razze lunghe adatte a pentole di diverse dimensioni. Il piano di cottura possiede anche bacinelle in acciaio smaltato facilmente estraibili per la pulizia.

Il **forno** è **statico** e 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 irragiamento. Il forno ha reggigriglie laterali a 3 posizioni estraibili per la pulizia, rubinetto termostatico con sicurezza a termocoppia e regolazione della temperatura da 150°C a 300°C. Il forno è inoltre provvisto di interruttore generale, termostato e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. (Il forno a gas fornisce la possibilità di inserire fino a 3 teglie a una distanza tra loro di 50 mm. Se si sceglie di inserire le teglie alte 65 mm, pertanto, sarà possibile inserirne solamente una per volta). Il forno è dotato di piezo.

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 detergenti 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 sono certificati CE a garanzia del rispetto delle norme Europee vigenti.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA