



Cucina professionale a gas 4 fuochi forno elettrico a convezione profondità 700 mm

MODELLO: CCFE70/70

Dimensioni esterne

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

1.759,00 € + IVA



 Prodotto 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 340 mm x H 325 mm
Profondità cucina	700 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	95 Kg
Numero fuochi	NR 4 fuochi
Potenza forno	3,96 Kw
Potenza gas totale	18,4 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 3,7 Kw + 2 fuochi x 5,5 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 700 mm.

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

La **struttura esterna della cucina a gas** è in **acciaio INOX-AISI304** con spessore 10/10 e la porta del forno è in acciaio smaltato ed è isolata a doppia parete con cerniere con molle equilibranti e 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 elettrico a convezione.

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, ad alta resa e realizzati in ghisa e ottone con bruciatore pilota. L'erogazione del gas avviene mediante valvola di sicurezza a termocoppia.

Le griglie del piano di cottura sono 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 è dotato anche di bacinelle in acciaio smaltato che sono facilmente estraibili per facilitare le operazioni di pulizia.

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.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA