



**Cucina professionale a gas 6 fuochi
forno a gas armadio neutro
profondità 700 mm**

MODELLO: CCF70/110

Dimensioni esterne

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

2.402,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 1100 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
Peso	130 Kg
Numero fuochi	NR 6 fuochi
Potenza forno	5 Kw
Potenza gas totale	30,8 Kw
Dotazione di serie	1 griglia forno 530 mm x 530 mm, 1 griglia per armadio GN1/1 530 mm x 325 mm

Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	4 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
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 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, 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 6 fuochi e una parte inferiore contenente un forno a gas e un armadio neutro.

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

mm x 325 mm ed è dotato di porta.

Il **piano di cottura** ha **6 fuochi di potenza diversa** (4 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.

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 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 irraggiamento. Il forno ha reggigriglie laterali a 3 posizioni estraibili per la pulizia, bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione tramite piezo, 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.

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:

- REGGIGRIGLIA PER ARMADIO NEUTRO:

- 1 GRIGLIA GN 1/1 530 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