



Cucina professionale a gas 6 fuochi forno a gas profondità 900 mm

MODELLO: CCFM90/120

Dimensioni esterne

L 1200 x P 900 x H 870 mm

2.715,00 € + IVA



 Prodotto in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 1200 mm x P 900 mm x H 870 mm
Dimensione interna forno	L 530 mm x P 650 mm x H 280 mm
Profondità cucina	900 mm
Numero fuochi	NR 6 fuochi
Potenza forno	8 Kw
Potenza gas totale	45 Kw
Dotazione di serie	1 griglia per forno 530 mm x 650 mm

Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	4 fuochi x 5,5 Kw + 2 fuochi x 7,5 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, profondità 900 mm.

La cucina professionale si adatta a ogni ambiente con estrema versatilità. E' una linea robusta e durevole nel tempo che resiste a ogni ritmo di lavoro garantendo sempre elevati standard di sicurezza.

Il **nuovo design** è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco è complete di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

La **struttura esterna della cucina a gas è in acciaio INOX-AISI304** e lo **spessore del piano è 10/10 (1 mm)** garantisce maggiore solidità e robustezza.

. 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.

Il **piano di cottura** ha **6 fuochi di potenza diversa** (4 fuochi x 5,5 Kw e 2 fuochi x 7,5 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 per l'accensione automatica.

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 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 piezoelettrica, rubinetto termostatico con sicurezza a termocoppia e regolazione della temperatura da 120°C a 300°C. Il forno è inoltre provvisto di interruttore generale, termostato e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento.

Per accendere i bruciatori è necessario spingere l'apposita manopola fino alla posizione di "fiamma massima" e in seguito premere ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico e il bruciatore si accende.

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 650 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