

Cucina professionale a gas 4 fuochi armadio aperto profondità 900 mm



MODELLO: CCS90/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 870 mm

1.409,00 € + IVA



 **Disponibile a magazzino**

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
Profondità cucina	900 mm
Peso netto	117 Kg
Numero fuochi	NR 4 fuochi
Potenza gas totale	26 Kw
Alimentazione	Gas
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

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

Descrizione

Cucina a gas con 4 fuochi su armadio aperto, profondità 900 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.

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 combustivi 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 e complete di labirinto che evita il rischio di trafileamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

La cucina si adatta a ogni ambiente, anche il più ampio, con estrema versatilità. E' una linea resistente, durevole nel tempo per sostenere ogni ritmo di lavoro e caratterizzata da alti standard di sicurezza.

La **struttura esterna del piano di cottura a gas è in acciaio INOX-AISI304**, con **spessore 20/10** 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 vano aperto su un lato**.

I **bruciatori** sono rapidi **con rubinetti a gas valvolati in sicurezza con termocoppia**. Il piano di cottura a gas **possiede 2 bruciatori anteriori con potenza 7,5 Kw + 2 bruciatori posteriori con potenza 5,5 Kw ed è dotato di fiamma pilota**.

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