



## Cucina professionale a gas 6 fuochi armadio aperto profondità 900 mm

**MODELLO: CCS90/120**

**Dimensioni esterne**

L 1200 x P 900 x H 870 mm

**1.989,00 € + IVA**



 **Disponibile a magazzino**

<b>Dimensioni esterne</b>	L 1200 mm x P 900 mm x H 870 mm
<b>Profondità cucina</b>	900 mm
<b>Peso netto</b>	158 Kg
<b>Numero fuochi</b>	NR 6 fuochi
<b>Potenza gas totale</b>	37 Kw
<b>Alimentazione</b>	Gas
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino

<b>Struttura esterna</b>	In acciaio INO x - AISI304
<b>Potenza fuochi</b>	4 fuochi x 5,5 Kw + 2 fuochi x 7,5 Kw
<b>Tipologia cucina</b>	Gas
<b>Tipologia piano di cottura</b>	su mobile
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INO x
<b>Forno</b>	Senza forno
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

### Descrizione

**Cucina a gas con 6 fuochi su armadio aperto con 2 vani, 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 raggiato 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 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 un armadio aperto su un lato con 2 vani, predisposti per 3 portine.**

I **bruciatori** sono rapidi con rubinetti a gas **valvolati in sicurezza con termocoppia e fiamma pilota**. Il piano di cottura a gas possiede 2 bruciatori con potenza 7,5 Kw + 4 bruciatori con potenza 5,5 Kw distanti 400 mm uno dall'altro. **La potenza dei bruciatori è fissa e non modificabile.**

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**