



Cucina professionale a gas 4 fuochi forno a gas statico profondità 700 mm - L 800 mm - SECONDA SCELTA

MODELLO: S4F70GOG-SS

Dimensioni esterne

L 800 x P 700 x H 915 + 130 camino mm

896,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 800 mm x P 700 mm x H 915 mm + 130 camino
Dimensione interna forno	L620 mm x P 440 mm
Profondità cucina	700 mm
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V/ 1 / 50 Hz
Peso	108 Kg
Numero fuochi	NR 4 fuochi
Potenza forno	6 Kw
Potenza gas totale	20,6 Kw

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia per forno 600 mm x 400 mm
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	2 x 3 Kw + 2 x 4,3 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 4 fuochi, forno statico a gas, profondità 700 mm.

La cucina professionale a gas 4 fuochi con forno statico a gas è la soluzione ideale per ristoranti, pizzerie, mense, hotel e laboratori di ristorazione che necessitano di elevate prestazioni, affidabilità e robustezza in spazi contenuti.

Progettata per un utilizzo intensivo, questa cucina a gas modulare garantisce massima efficienza di cottura, facilità di utilizzo ed elevata durata nel tempo.

Struttura e Materiali

La struttura esterna è realizzata in **acciaio inox AISI 304 spessore 10/10**, sinonimo di resistenza, igiene e facilità di pulizia.
La **porta del forno** è in acciaio smaltato a doppia parete, dotata di **cerniere con molle equilibranti** e di un pratico **maniglione ergonomico** per un'apertura sicura e confortevole.

Piano Cottura a Gas – 4 Fuochi

Il piano di cottura superiore è dotato di **4 fuochi a gas** con **potenza totale di 14,6 kW**, ideali per soddisfare ogni esigenza di preparazione professionale.

Caratteristiche principali del piano cottura:

- Accensione **piezoelettrica** con pulsante frontale nero
- Accensione tramite **fiamma esterna tipo accendino**
- Bruciatori **rapidi e ad alto rendimento** in **ghisa e ottone**
- Bruciatore pilota e **accensione manuale**
- Valvola di sicurezza a **termocoppia**
- **Griglie in ghisa smaltata antiacido**, intercambiabili e resistenti alla corrosione
- Razze lunghe, adatte a pentole di diverse dimensioni
- **Bacinelle in acciaio smaltato estraibili**, per una pulizia rapida ed efficace

Forno Statico a Gas Professionale

La parte inferiore ospita un **forno statico a gas** con **dimensioni interne 620 x 440 mm**, progettato per una cottura uniforme e costante.

Caratteristiche del forno:

- Bruciatore posizionato nella parte inferiore
- Distribuzione del calore per **irraggiamento**
- Reggigriglie laterali **a 3 posizioni**, facilmente estraibili
- Rubinetto termostatico con **sicurezza a termocoppia**
- **Regolazione temperatura da 120°C a 330°C**
- Interruttore generale, termostato e **lampade spia di funzionamento**
- Capacità fino a **3 teglie** (distanza 60 mm)
(con teglie da 65 mm è possibile inserirne 2)
- Accensione **piezoelettrica**, non necessita di collegamento elettrico

Manutenzione e Pulizia

Per garantire prestazioni ottimali e lunga durata, si consiglia la **pulizia quotidiana** delle griglie e delle bacinelle utilizzando panni umidi o detersivi **non abrasivi**.

Caratteristiche Tecniche

- **Profondità:** 700 mm
- **Larghezza:** 800 mm
- **Altezza min piano:** 915 mm + camino 130 mm
- **Altezza max piano:** 940 mm + camino 130 mm

Dotazione di Serie

- ?? 1 griglia forno 600 x 400 mm
- ?? Reggigriglie laterali a 3 posizioni

LA FOTO INIZIALE É PURAMENTE INDICATIVA; LE FOTO SEGUENTI RAPPRESENTANO I DIFETTI E/O I DANNEGGIAMENTI CHE IL PRODOTTO HA SUBITO.

DANNI SUL PRODOTTO:

- AMMACCATURE VARIE CAMINO

- PARETA LATERALE DESTRA BOMBATA

IL PRODOTTO É STATO TESTATO E COLLAUDATO PER LA SUA CORRETTA FUNZIONALITÀ.