



Kit Cottura Professionale per Ristorante – Forno gastronomia, Cucina a gas 4 fuochi e Friggitrice a gas 20 Litri

MODELLO: COTTURA

Dimensioni esterne

L 885 x P 825 x H 725 mm

3.196,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 885 mm x P 825 mm x H 725 mm
Dimensioni interne	L 660 mm x P 450 mm x H 520 mm
Interasse	75 mm
Potenza	7,8 KW
Peso netto	85 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	50°C - 270°C
Regolazione Tempo	1-120'
Vapore diretto	No
Requisito cavo di alimentazione	Cavo trifase 5 poli(3P+N+T)
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	1 griglia GN1/1, 2 ventole autoreverse, illuminazione interna
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x

Porta	Non reversibile
Alimentazione forno	forno elettrico
Caratteristica porta	Doppio vetro e a libro
Tipologia cottura forno	Convezione
Cremagliere	Removibili
Tipologia Forno Professionale	Per pasticceria
Pannello comandi forno	Meccanico
Predisposizione teglie	6 teglie 600 x 400 mm o GN1/1
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE

Descrizione

Kit Cottura Professionale per Ristorante – Forno Gastronomia, Cucina a Gas 4 Fuochi e Friggitrice a Gas 20 Litri

Completa la tua cucina con il **Kit Cottura Professionale per Ristorante**, una soluzione composta da tre attrezzature indispensabili per gestire con praticità e versatilità le diverse preparazioni della ristorazione: forno elettrico a convezione per gastronomia, cucina professionale a gas con 4 fuochi e friggitrice professionale a gas da 20 litri.

Questo kit è ideale per ristoranti, trattorie, gastronomie, mense, hotel e attività di ristorazione che desiderano allestire una postazione di cottura funzionale, combinando diverse tecnologie per preparare primi piatti, secondi, contorni, arrosti, prodotti da forno e frittture.

Cucina professionale a gas con 4 fuochi e armadio chiuso

La cucina professionale a gas a 4 fuochi è progettata per affrontare le esigenze quotidiane delle cucine professionali. I quattro bruciatori consentono di utilizzare più pentole contemporaneamente, preparando sughi, pasta, brodi, verdure, salse e secondi piatti.

La struttura esterna in acciaio inox AISI 304 offre robustezza e praticità nella pulizia, mentre il vano inferiore chiuso contribuisce a mantenere la postazione ordinata.

Caratteristiche principali:

- Alimentazione a gas
- 4 fuochi professionali
- Potenza totale: 14,6 kW
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Armadio inferiore chiuso
- Dimensioni: 800 × 700 × 915 mm, più camino da 130 mm
- Predisposizione per metano, convertibile a GPL con gli ugelli in dotazione

Friggitrice professionale a gas da 20 litri

La friggitrice professionale a gas con una vasca da 20 litri è ideale per preparare patatine fritte, verdure pastellate, crocchette, pesce, carne impanata e numerose altre specialità fritte.

La vasca capiente e la potenza di 15,5 kW la rendono adatta alle esigenze operative di ristoranti, gastronomie e friggitorie. Il piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e il mobile inferiore chiuso garantiscono una configurazione pratica per l'uso professionale.

La friggitrice dispone di accensione piezoelettrica, regolazione termostatica della temperatura, rubinetto di scarico dell'olio e termostato di sicurezza a ripristino manuale.

Caratteristiche principali:

- Alimentazione a gas
- 1 vasca da 20 litri
- Potenza gas: 15,5 kW
- Struttura con armadio chiuso
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni: 400 × 700 × 915 mm, più camino da 130 mm
- Ugelli per metano e conversione a GPL con quelli forniti in dotazione

Forno elettrico professionale a convezione per gastronomia

Il forno elettrico professionale a convezione è pensato per la preparazione di pietanze da gastronomia, prodotti da forno e lavorazioni di pasticceria. La circolazione forzata dell'aria calda, generata da due ventole autoreverse, favorisce una distribuzione uniforme del calore nella camera di cottura.

La capacità di 6 teglie e la predisposizione per teglie da 600 × 400 mm oppure contenitori GN 1/1 consentono di organizzare diverse preparazioni. L'umidificatore manuale permette di introdurre umidità nella camera, una funzione utile per determinate lavorazioni e per favorire risultati di cottura più morbidi.

La struttura in acciaio inox, i comandi meccanici e il timer regolabile rendono il forno una soluzione funzionale per il lavoro quotidiano.

Caratteristiche principali:

- Alimentazione elettrica trifase, 400 V
- Potenza: 7,8 kW
- Capacità: 6 teglie da 600 × 400 mm oppure GN 1/1
- Cottura a convezione
- Umidificatore manuale
- Temperatura regolabile da 50 °C a 270 °C
- Timer da 1 a 120 minuti
- Due ventole autoreverse
- Struttura interna ed esterna in acciaio inox
- Dimensioni: 885 × 825 × 725 mm

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto