

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

Consegna in 3-5 gg

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
Grill	No
Fasi di cottura	No
Umidificatore	Sì
Lavaggio automatico	No
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

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 fritture.

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