

Kit Cucina Professionale per Hotel – Cucina a Gas, Cuocipasta e Friggitrice

MODELLO: KIT CUCINA

Dimensioni esterne

Cucina: L 800 x P 700 x H 915 + 130 camino Friggitrice: L 400 x P 700 x H 915 + 130 camino Cuocipasta: L 400 x P 700 x H 915 + 130 camino mm

2.894,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Cucina: L 800 x P 700 x H 915 mm + 130 camino Friggitrice: L 400 x P 700 x H 915 + 130 camino mm Cuocipasta: L 400 x P 700 x H 915 + 130 camino mm
Profondità cucina	700 mm
Peso	Cucina: 90 Kg Friggitrice: 60 Kg Cuocipasta: 50 Kg
Numero fuochi	NR 4 fuochi
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Tipologia cucina	Gas
Tipologia piano di cottura	su mobile
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Kit Cucina per Hotel con Cucina a Gas, Cuocipasta e Friggitrice

Il **Kit Cucina Professionale per Hotel** è una soluzione completa pensata per attrezzare cucine professionali di alberghi, hotel, ristoranti, mense e strutture ricettive. Composto da tre attrezzature professionali a gas con struttura su armadio chiuso, questo set permette di gestire diverse preparazioni, dalla cottura tradizionale alla preparazione della pasta, fino alla frittura.

Il kit comprende una **cucina professionale a gas con 4 fuochi**, un **cuocipasta professionale a gas con 1 vasca da 28 litri** e una **friggitrice professionale a gas con 1 vasca da 20 litri**. Le tre attrezzature appartengono alla serie con profondità 700 mm e sono progettate per rispondere alle esigenze operative delle cucine del settore alberghiero e della ristorazione.

Cucina professionale a gas 4 fuochi su armadio chiuso

Cucina professionale a gas S4F70G dotata di 4 bruciatori in bronzo cromato, ideale per gestire contemporaneamente diverse preparazioni. La struttura esterna è realizzata in acciaio inox AISI 304 con spessore 12/10 e il piano di cottura è installato su armadio chiuso.

I bruciatori sono dotati di rubinetti a gas valvolati con sicurezza a termocoppia e fiamma pilota, per un utilizzo professionale pratico e affidabile.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia bruciatori: corona singola in bronzo cromato
- Potenza fuochi: 2 x 3 kW + 2 x 4,3 kW
- Potenza gas totale: 14,6 kW
- Dimensioni: L 800 x P 700 x H 915 + 130 mm (camino)
- Altezza massima al piano: 940 mm + 130 mm (camino)
- Peso: 90 kg
- Ugelli: metano montati, kit ugelli GPL in dotazione

Cuocipasta professionale a gas 1 vasca da 28 litri

Cuocipasta professionale a gas su mobile chiuso SCP1V70G, progettato per la cottura di pasta, riso e verdure. È dotato di 1 vasca in acciaio inox AISI 316, materiale anticorrosione, mentre il piano e l'involucro sono realizzati in acciaio inox AISI 304.

Il riscaldamento avviene tramite un bruciatore in acciaio inox posizionato sotto la vasca. Il sistema di sicurezza comprende rubinetto valvolato con termocoppia, bruciatore pilota e accensione piezoelettrica. La vasca dispone inoltre di rubinetto per il carico dell'acqua, scarico con saracinesca manuale e troppopieno.

Caratteristiche tecniche:

- Capacità vasca: 28 litri
- Numero bruciatori: 1
- Potenza gas totale: 11,8 kW
- Sistema di accensione: piezoelettrico
- Sicurezza: termocoppia e fiamma pilota
- Regolazione gas: 4 posizioni (spento, pilota, fiamma minima e massima)
- Carico acqua: tramite rubinetto
- Scarico acqua: con saracinesca manuale
- Dimensioni esterne: L 400 x P 700 x H 915 + 130 mm (camino)
- Dimensioni vasca: 310 x 400 x 230 mm
- Peso: 50 kg

- Consumo gas GPL: 0,86 kg/h
- Consumo gas metano: 1,28 m³/h
- Ugelli: metano montati, kit ugelli GPL in dotazione
- Kit ugelli gas, 1 griglia per sgocciolatoi, 1 griglia falsofondo

Nota: i cestelli per la cottura sono esclusi dalla dotazione.

Friggitrice professionale a gas 1 vasca da 20 litri

Friggitrice professionale SF1V70G a gas su armadio chiuso, ideale per la preparazione di alimenti fritti in ristoranti, hotel, mense e cucine professionali. La vasca singola da 20 litri consente di gestire il servizio di frittura, mentre la struttura è realizzata con piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

È dotata di tre bruciatori a vista nella vasca, accensione piezoelettrica della fiamma pilota e termostato di sicurezza a ripristino manuale. Il rubinetto di scarico dell'olio è posizionato all'interno del vano inferiore, facilmente accessibile aprendo lo sportello.

Caratteristiche tecniche:

- Capacità vasca: 20 litri
- Numero bruciatori: 3
- Posizione bruciatori: a vista nella vasca
- Potenza gas totale: 15,5 kW
- Materiale piano di lavoro: acciaio inox AISI 304
- Spessore piano: 18/10
- Accensione: piezoelettrica
- Regolazione temperatura: valvola termostatica
- Sicurezza: termostato a ripristino manuale
- Scarico olio: rubinetto nel vano inferiore
- Dimensioni esterne: L 400 x P 700 x H 915 + 130 mm (camino)
- Dimensioni vasca: L 270 x P 370 x H 200 mm
- Peso: 60 kg
- Ugelli: metano montati, kit ugelli GPL in dotazion
- 1 cestello GN 1/1 (dimensioni 230 x 320 x 145 mm), 1 coperchio, 1 griglia falsofondo, 1 prolunga di scarico, Kit ugelli gas