

**Cucina professionale a gas 5 fuochi forno elettrico a
convezione griglie GN1/1 profondità 600 mm**

Prezzo: 1.530,00 € + IVA



Riferimento: CCFE/P/60/90

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Cucine a gas professionali

Descrizione breve

- La struttura esterna del piano di cottura a gas è in acciaio INOX-AISI 304
 - Il piano di cottura fornisce 3 fuochi da 3.6 KW e 2 fuochi da 3.3 KW
 - L'intensità della fiamma è regolabile grazie ai rubinetti posizionati in maniera frontale
 - Le griglie sono in acciaio smaltato nero antiacido per poter resistere alla corrosione e al passare del tempo inoltre hanno razze lunghe adatte a pentole di diverse dimensioni
 - Il forno elettrico a convezione ha misure 455 mm x 350 mm x 400 mm ed è in acciaio smaltato con un pratico maniglione per l'apertura e piastra radiante di grosso spessore
-

Descrizione

Cucina a gas con 5 fuochi potenziati, forno elettrico a convezione per griglie GN1/1 di misura 530 mm x 325 mm, profondità 600 mm.

Le cucine a gas permettono infinite combinazioni e modularità grazie anche alle loro dimensioni ridotte (900 x 600 mm). Queste cucine 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. E' una linea robusta, affidabile, funzionale, sobria e semplice nell'utilizzo.

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggiature ridotte per un'estetica lineare e pulita. La **struttura del camino** realizzata in un pezzo unico assicura maggiore solidità anche in fase di trasporto e la presenza di **fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consentono un migliore flusso dei fumi in uscita.

La **struttura esterna** della cucina a gas è in **acciaio INOX AISI304 finemente satinato SCOTCH BRITE** con il **piano stampato** e la **porta del forno** anch'essa in **acciaio**.

La cucina è composta da un piano superiore dotato di 5 fuochi e una parte inferiore contenente un forno a convezione.

Il piano di cottura ha **5 fuochi** di potenza diversa (**3 fuochi x 3,3 Kw e 2 fuochi x 2,8 Kw**), per poter permettere di soddisfare tutte le esigenze di cottura. Inoltre, **2 fuochi** hanno lo spartifiamma **monocorona** e **3 fuochi** hanno la **doppia corona**.

I **bruciatori** sono rapidi, ad alta resa e realizzati in **ghisa e ottone** con **rubinetti a gas** valvolati in sicurezza con **termocoppia** e **accensione piezoelettrica**. L'**accensione piezoelettrica** si ha quando l'**accensione pilota** avviene tramite **trasformatore di accensione elettrico**.

Ordine Cliente

Le **griglie** del piano di cottura sono in **acciaio smaltato nero** trattato antiacido per poter resistere alla corrosione e al passare del tempo. Le griglie hanno razze lunghe adatte a pentole di diverse dimensioni.

Il **forno elettrico a convezione (con voltaggio 220 V - Monofase)** è in **acciaio smaltato** con un pratico maniglione per l'apertura e piastra radiante di grosso spessore. Il forno a convezione ha una camera chiusa dove una ventola distribuisce il calore generato da una resistenza all'interno della camera stessa. Il prodotto si cuoce grazie al moto convettivo di aria calda distribuita dalla ventola.

Il forno è dotato di un **termostato di sicurezza** a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

L'**accensione del forno** avviene **tramite manopola di comando del termostato**. La temperatura varia **da 0°C (spento) a 300°C**. All'accensione del forno la spia gialla e quella verde si accendono. Lo spegnimento della spia gialla indica il raggiungimento della temperatura prescelta. La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione.

Anche l'**accensione del rubinetto a gas** avviene tramite **manopola a tre diverse posizioni: spento, fiamma massima e fiamma minima**.

Questo modello è potenziato, ossia presenta una potenza gas totale maggiore (17,4 Kw).

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA FORNO GN1/1 530 mm x 325 mm CON LA POSSIBILITÀ DI POTERLA POSIZIONARE IN 9 DIVERSE ALTEZZE.

Le cucine possono essere unite ad altri componenti tramite coprigiunti removibili.

Tutti i forni della linea 600 sono certificati CE a garanzia del rispetto delle norme Europee vigenti.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

| Caratteristica | Valore |
|---------------------------------|--|
| Dimensioni esterne | L 900 mm x P 600 mm x H 850 mm + 150 camino |
| Voltaggio | Monofase - 230 V |
| Dotazione di serie | 1 griglia forno GN1/1 530 mm x 325 mm con la possibilità di poterla posizionare in 9 diverse altezze |
| Struttura esterna | In acciaio INOX - AISI304 |
| Alimentazione | 230 V/ 1 / 50 Hz |
| Peso | 70 Kg |
| Numero fuochi | NR 5 fuochi |
| Potenza fuochi | 3 fuochi x 3,6 Kw + 2 fuochi x 3,3 Kw |
| Potenza forno | 3 Kw |
| Potenza gas totale | 17,4 Kw |
| Potenza elettrica totale | 3 Kw |
| Alimentazione forno | forno elettrico |
| Tipologia cucina | Gas |
| Profondità cucina | 600 mm |

Ordine Cliente

Materiale di costruzione

Acciaio INOX

Forno

Con forno

Tipologia di Ugello

Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli
forniti in dotazione)

Generato il 18/06/2026