Ristoattrezzature®

Cod: 106090010022508

Cucina professionale a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato capacità 4 teglie GN 1/1 120×70×90h cm



Descrizione

Cucina 6 fuochi + Forno termo elettrico ventilato 4 teglie GN 1/1 termo ventilato 3 kW con maniglia in acciaio inox AISI 430 120x70x90h cm e vano aperto. N° 1 ventola motore. Supporto teglie a filo. Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente. 6 Griglie superiori in ghisa vetrificata. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x700x900 mm
Dimensioni imballo	1300x750x1000 mm
Distanza teglie	75 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Bruciatori	6 nr
Peso con imballo	100 kg
Peso netto	90 kg
Potenza Bruciatori	3.5 (x3) + 6 (x3) kW
Potenza Forno Elettrico	3 kW
Potenza Gas	28.5 kW
Tipo di forno	termo elettrico ventilato

Equipaggiamento standard

In dotazione	1 griglia inclusa gn 1/1