Cod: 106120010022508

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



Descrizione

Perché acquistarla?

Una **cucina professionale a gas** con forno elettrico integrato è la scelta perfetta per chi cerca **massima efficienza e solidità** nella preparazione dei pasti. Grazie alla presenza di **sei fuochi indipendenti**, un **forno ventilato** capiente e materiali di alta qualità, questo modello garantisce alte performance in cucina, ottimizzando tempi e risultati di cottura. Il design funzionale, l'equipaggiamento completo e la presenza della **fiamma pilota** rendono questo blocco un investimento sicuro per le attività del settore Ho.Re.Ca.

Caratteristiche principali

- **Struttura in acciaio inox**
  Robusta, igienica e resistente nel tempo, la struttura in **acciaio inox** è ideale per l'ambiente professionale. Garantisce facilità di pulizia quotidiana e resistenza a urti, corrosione e alte temperature.
- **6 fuochi con griglie in ghisa vetrificata**
  Dotata di **sei bruciatori** suddivisi in **3 da 3,5 kW e 3 da 6 kW**, la cucina consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, da cotture rapide a quelle più impegnative. Le **griglie in ghisa smaltata** offrono stabilità alle pentole e distribuzione uniforme del calore.
- **Fiamma pilota integrata**
  La **fiamma pilota** assicura una riaccensione immediata del bruciatore, migliorando l'efficienza energetica e garantendo sicurezza operativa continua. Un vantaggio concreto nelle cucine con ritmi serrati.
- **Forno termoelettrico ventilato**
  Il forno da **3 kW** garantisce una cottura omogenea grazie alla **ventilazione interna**, che distribuisce il calore in modo uniforme. Perfetto per cuocere fino a **4 teglie GN 1/1** contemporaneamente, con **distanza tra le teglie di 7,5 cm**, ideale per un flusso di lavoro regolare e senza interruzioni.
- **Vano aperto inferiore**
  La base della cucina dispone di un **vano aperto** utile per riporre teglie, utensili o pentolame, offrendo uno spazio extra sempre a portata di mano.
- **Piedini regolabili in altezza**
  I piedini in acciaio inox sono **regolabili** per adattarsi perfettamente a ogni superficie e per facilitare la pulizia sotto la macchina, garantendo igiene e praticità.
- **Accessori inclusi**
  Incluso nella dotazione troviamo **1 griglia GN 1/1** per il forno. Tutto ciò che serve per iniziare subito a cucinare in modo professionale.

Scheda tecnica

- **Dimensioni esterne**: 120x70x90h cm
- **Peso**: 105 kg
- **Alimentazione**: gas per i fuochi, elettrica per il forno
- **Potenza totale gas**: 28,5 kW
- **Potenza forno**: 3 kW
- **Numero bruciatori**: 6
- **Tipo di forno**: termoelettrico ventilato
- **Capacità forno**: 4 teglie GN 1/1 (inclusa 1 griglia)

Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x700x900 mm

Dimensioni imballo	1260x760x910 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	fiamma pilota e 1 griglia inclusa gn 1/1