Ristoattrezzature®

Cod: 4094

Cucina professionale a gas 6 fuochi con forno elettrico termo ventilato GN 1/1



Descrizione

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

Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x700x900 mm
Dimensioni imballo	1250x750x950 mm
Distanza teglie	75 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso con imballo	100 kg
Peso netto	90 kg
Potenza Bruciatori	3.5 (x3) + 5 (x3) kW
Potenza Forno	3 kW
Potenza Gas	25.5 kW

Equipaggiamento standard

In dotazione	1 griglia inclusa