Cod: 112150000042016

Cucina a gas 4 fuochi con fiamma pilota e forno elettrico ventilato 80×70×85h cm



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico ventilato, struttura in acciaio inossidabile. Porta del forno stampata e in doppia parete e maniglia robusta. Manopole in materiale plastico termoindurente.

Riscaldamento ottenuto tramite bruciatori stagni a fiamma stabilizzata a corona sovrapposta con differenti potenze (6,2 kw e 8,5 kw).

Ogni bruciatore è dotato di un rubinetto gas di sicurezza che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Griglie di piano e bruciatori in ghisa smaltata opaca RAAF resistente agli alcali, acidi e fuoco.

Griglie di piano posizionate su un invaso stampato con bordi arrotondati per assicurare facilità di pulizia e proteggere dalla tracimazione dei liquidi.

Bacinelle stampate con bordi arrotondati in acciaio inossidabile poste sotto i bruciatori e facilmente asportabili per la pulizia.

Forno elettrico ventilato 1/1 GN. Griglia estraibile del forno di acciaio inossidabile. Suola del forno in acciaio di grosso spessore e rinforzata da una serie di nervature.

Isolamento della camera di cottura e della porta del forno garantita da uno strato di fibra ceramica resistente alle alte temperature.

Riscaldamento del forno ottenuto tramite speciali resistenze in acciaio resistente alle alte temperature poste sotto la suola e nel cielo della camera di cottura. Movimento dell'aria garantito da una ventola in acciaio inossidabile azionata da un potente motore elettrico.

Possibilità di selezionare vari tipi di riscaldamento sia statico che ventilato, sia riscaldamento diffusivo dal basso che grill, che riscaldamento globale.

Dotato di termostato che permette di regolare la temperatura tra 90°C e 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale contro le sovratemperature.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.

Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x850 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico, Gas
Peso netto	125 kg

Potenza Bruciatori	6.2 (x2) kW, 8.5 (x2) kW
Potenza Forno	3.65 kW
Potenza Gas	29.4 kW
Temperatura d'esercizio	+90 +300 °C
Voltaggio	400 V