Ristoattrezzature®

Cod: 112180021702016

Cucina a gas 2 fuochi con fiamma pilota e piastra di cottura in ghisa 20.7 kW 80×70×85h cm



Descrizione

Cucina a gas 2 fuochi con piastra di cottura in ghisa, struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.

Piano di cottura in ghisa di grosso spessore con angoli arrotondati, realizzato in un'unica fusione. Inserto rotondo centrale estraibile. Bruciatore centrale circolare in acciaio inossidabile, adatto per funzionare alle alte temperature. Temperatura massima di circa 500°C nel punto centrale più caldo e poi degradante verso I bordi attraverso zone a isotermia differenziata.

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.

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.

Accessori disponibili su richiesta.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x850 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso netto	80 kg
Potenza Bruciatori	6 (x1) kW, 6.2 (x1) kW, 8.5 (x1) kW
Potenza Gas	20.7 kW