Cod: 12795

Cucina a Gas potenziata 6 fuochi con fiamma pilota, accensione piezoelettrica e forno a Gas S/70 120×70 cm nuovo danni da trasporto



Descrizione

La cucina professionale è il primo elemento da prendere in considerazione nell'allestimento di una cucina da ristorante. In questo modello è integrato un forno a gas, con possibilità di cottura contemporanea ai punti fuoco.

Caratteristiche cucina professionale a gas

La cucina professionale a gas è dotata di 6 fuochi per la cottura contemporanea di più pietanze.

L'alimentazione a gas permette sia l'allaccio alla rete metano cittadina che alle bombole a GPL.

Lo stesso collegamento alla rete metano è valido per il forno a gas statico integrato, che raggiunge un range di temperatura da 120°C a 330°C. Il forno permette l'alloggio per teglie GN 2/1, con dimensione interna del forno da 120x70 cm.

La potenza del forno è di 6 kW, quella dei bruciatori è di 7.5 kW (per tre punti fuoco) e 4.2 kW (per gli altri tre punti fuoco).

Sono presenti sei interruttori e sei ugelli, ognuno per un punto fuoco.

La struttura è totalmente in acciaio inox. La cucina 6 fuochi è dotata di marchio CE.

La fiamma pilota garantisce accensione rapida e continua dei bruciatori, riduce i tempi di attesa e aumenta la sicurezza interrompendo il gas in caso di spegnimento.

L’accensione piezoelettrica è pratica e sicura: non richiede batterie o corrente, funziona con una semplice pressione meccanica, è affidabile anche in ambienti difficili e garantisce lunga durata con minima manutenzione.

Come pulire Cucina professionale a Gas sei 6 fuochi con forno a Gas S/70 120x70 cm

La superficie sagomata dei punti fuoco permette una pulizia facilitata della zona di cottura.

Sia per la piastra superiore che per l'interno del forno, assicurarsi che i macchinari siano spenti e l'alimentazione a gas interrotta. Attendere il raffreddamento prima di pulire con un detergente da cucina non corrosivo e spugna o pezza morbida.

N.B: Dotata di termocoppia di sicurezza.

Nota sui colori delle manopole:
Le nostre attrezzature sono disponibili con manopole rosse oppure argento. La scelta del colore non è selezionabile dal cliente e la spedizione avverrà in modo casuale. Tuttavia, qualora vengano ordinati più prodotti della stessa linea, ci impegniamo a fornire tutti gli articoli con manopole dello stesso colore.

NB: Il prodotto presenta imperfezioni dovute al trasporto.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x700x940 mm
Dimensioni forno	530x300x600 mm
Dimensioni imballo	1300x840x1100 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso con imballo	160 kg
Peso netto	175 kg
Potenza Bruciatori	7.5 (x3) + 4.2 (x3) kW
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	35 kW
Potenza totale Gas	41 kW