



Cucina a gas a 6 fuochi.



Cucina FAST a gas a 6 fuochi con forno a gas e vano aperto.

Piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore 1,0 mm. Struttura in acciaio AISI 430 spessore 0,8. Bruciatori cromati 6,0 kW e 3,5 kW. Rubinetti gas valvolati e termocoppia. Accensione manuale. Forno gas GN 2/1 685X530X350h mm, 7,9 kW: valvola termostatica con termocoppia e pilota. Accensione con piezo elettrico, controllo temperatura da 50° C a 300° C. camera di cottura e porta forno in acciaio AISI 430. Guarnizione bocca forno. Griglie monofuoco in ghisa smaltata. Monopole in materiale atermico. Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza. Certificazione di conformità CE.





Cucina a gas a 6 fuochi.

DATI TECNICI	
Larghezza (mm)	1200
Altezza (mm)	850
Profondità (mm)	700
Peso (Kg)	117
Volume (m³)	0,7
Potenza gas (kW)	36,4
Bruciatori	6
Combinazione bruciatori	3 x 3,5 kW + 3 x 6,0 kW
Forno	1x 7,9 kW
Dimensioni interne forno (mm)	685X530X350 h