

Cucina a gas a quattro fuochi con forno elettrico.



Cucina in acciaio inox a quattro fuochi ad accensione manuale con forno elettrico.

Piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 stampato con impronta raccogli-liquidi, profondità 22 mm. Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati doppia corona 7,5 kW e monocorona 4,5 kW, con termocoppia e pilota protetta. Accensione fuochi manuale. Griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata resistente agli acidi. Forno elettrico statico mm.685X530Xh350 dotato di n.2 resistenze corazzate (terra - cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti, temperatura da 0° a 300°C. Camera di cottura forno in acciaio AISI 430. Porta forno e controporta in acciaio 430. Guarnizione bocca forni. Manopole e maniglie in materiale atermico. Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza. Certificazione di conformità CE.

Cucina a gas a quattro fuochi con forno elettrico.

DATI TECNICI	
Larghezza (mm)	800
Altezza (mm)	850
Profondità (mm)	700
Peso (Kg)	120
Volume (m³)	0,5
Potenza gas (kW)	24,0
Potenza elettrica (kW)	5,48 400V3N~
Bruciatori	4
Combinazione bruciatori	2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW
Forno	1 x kW 5,48 400V3N~
Dimensioni interne forno (mm)	685X530Xh350