

Cucina a gas a sei fuochi con forno a gas.



Cucina in acciaio inox a sei fuochi con forno a gas ad accensione manuale e armadio neutro.

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 a gas GN 2/1 mm.685x530x350h con regolazione di sicurezza termostatica con rubinetto valvolato di sicurezza, con termocoppia e pilota, accensione elettrica, con temperatura regolabile da 50°C a 300°C . Camera di cottura forno in acciaio AISI 430. Forno in acciaio FE . 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 sei fuochi con forno a gas.

DATI TECNICI	
Larghezza (mm)	1200
Altezza (mm)	850
Profondità (mm)	700
Peso (Kg)	173
Volume (m³)	0,7
Potenza gas (kW)	43,9
Bruciatori	6
Combinazione bruciatori	3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW
Forno	1 x 7,9 kW
Dimensioni interne forno (mm)	685x530x350