

## Cucina a gas a sei fuochi con forno elettrico.



### **Cucina in acciaio inox a sei fuochi ad accensione manuale con forno elettrico 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 elettrico statico 685X530X350h mm 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 sei fuochi con forno elettrico.

DATI TECNICI	
<b>Larghezza (mm)</b>	1200
<b>Altezza (mm)</b>	850
<b>Profondità (mm)</b>	700
<b>Peso (Kg)</b>	173
<b>Volume (m<sup>3</sup>)</b>	0,7
<b>Potenza gas (kW)</b>	36,0
<b>Potenza elettrica (kW)</b>	5,48 400V3N~
<b>Bruciatori</b>	6
<b>Combinazione bruciatori</b>	3 x 4,5 kW + 3 x 7,5 kW
<b>Forno</b>	1 x 5,48 kW 400V3N~
<b>Dimensioni interne forno (mm)</b>	685x530xh350