

Cod: 7400

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



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 4.2 kW (per tre punti fuoco) e 3 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. 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.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x700x940 mm
Dimensioni forno	530x300x600 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	175 kg
Potenza Bruciatori	4.2 (x3) + 3 (x3) kW
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	27.6 kW