

Cod: 111770011552835

Cucina a gas professionale 6 fuochi da banco 30 kW 60x90x28h cm



Descrizione

Cucina a gas professionale 6 fuochi, struttura in acciaio inossidabile, manopole in materiale plastico termoindurente, riscaldamento ottenuto tramite bruciatori a fiamma stabilizzata a corona singola con differenti potenze.

Ogni bruciatore è dotato di un **rubinetto gas di sicurezza** che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.

Griglie di piano in acciaio rivestito con uno strato di materiale protettivo e **bruciatori con corpo in acciaio inossidabile** e spartifiamma in ottone nichelato, griglie di piano posizionate su un involucro stampato con bordi arrotondati e bruciatori fissati ermeticamente al piano per assicurare facilità di pulizia.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

Dimensioni

| | |
|--------------------|----------------|
| Dimensioni esterne | 900x600x280 mm |
|--------------------|----------------|

Scheda tecnica

| | |
|--------------------|----------------------|
| Alimentazione | Gas |
| Peso | 34 kg |
| Potenza Bruciatori | 4 (x3) kW, 6 (x3) kW |
| Potenza Gas | 30 kW |