

??????: 117280013098

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



?????????

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 7.5 kW (per tre punti fuoco) e 4.2 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 esterne	1200x700x940 mm
Dimensioni forno	530x600x300 mm

????????????? ????????

Alimentazione	???
Peso	175 kg
Potenza Bruciatori	4,2 (x3) + 3 (x3) ???
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	35 ???