C2MCU10FF

CUCINA GAS 4 FUOCHI + FORNO ELETTRICO STATICO 1/1 GN - SOLUTION LINE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.
Riscaldamento ottenuto tramite **bruciatori a fiamma stabilizzata a singola corona** 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 sparti fiamma in ottone nichelato.
Griglie di piano posizionate su un invaso stampato con bordi arrotondati e bruciatori fissati ermeticamente al piano per assicurare **facilità di pulizia**
Forno elettrico statico 1/1 GN.
Griglia estraibile del forno in tondino di acciaio inossidabile.
Suola del forno in acciaio di grosso spessore e rinforzata da una serie di nervature.
Isolamento della camera di cottura e della porta del forno garantita da uno strato di fibra ceramica resistente alle alte temperature.
Riscaldamento ottenuto da speciali resistenze in Acciaio resistente alle alte temperature poste sotto la suola e nel cielo della camera di cottura.
Dotato di termostato che permette di regolare la temperatura tra 120°C e 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale contro le sovratemperature.

Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza.**
Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.
Accessori disponibili **su richiesta.**



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 800 mm
Profondità: 700 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 83 kg
Volume: 0.80 m³
Potenza elettrica: 3.00 kW
Potenza gas: 20.00 kW



Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
PI. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560