K7GTP10FF

TUTTAPIASTRA GAS + FORNO A GAS 2/1GN



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Porta interna del forno stampata e in doppia parete e maniglia robusta. Manopole in materiale plastico termoindurente.
Piano di cottura in ghisa di grosso spessore con angoli arrotondati, realizzato in un'unica fusione. Inserto rotondo centrale estraibile.
Bruciatore centrale circolare in acciaio inossidabile, adatto per funzionare alle alte temperature.
Temperatura massima di circa 500°C nel punto centrale più caldo e poi degradante verso I bordi attraverso zone a isotermia differenziata.
Forno a gas 2/1 GN.
Griglia estraibile del forno in tondino di acciaio inossidabile rivestito con uno strato di materiale protettivo.
Suola del forno in una fusione di ghisa 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.
Angoli arrotondati per assicurare **facilità di pulizia**.
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: 169 kg
Volume: 0.80 m³
Potenza elettrica: 19.05 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