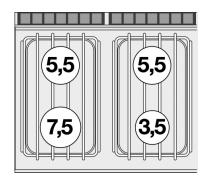
CF4-78GP

CUCINE A GAS

CUCINA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)



Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. Modello - Cucina a gas con forno statico a gas, con o senza vani, per uso professionale. Fuochi con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in tondino acciaio inox o in ghisa, bacinelle di raccolta liquidi estraibili. Forno capiente a gas statico GN 2/1 o GN 3/1, con ampia porta. Dotato di accensione piezoelettrica. Regolazione temperatura del forno: 150-300 °C. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza. Manutenzione -Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e alle bacinelle removibili. Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.



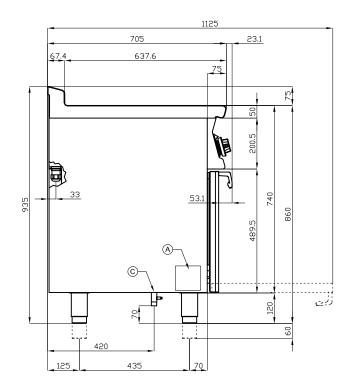


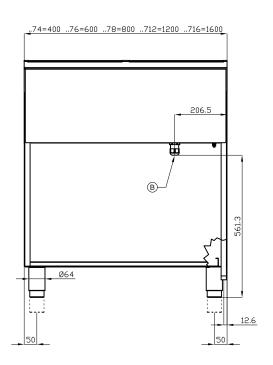




CF4-78GP

70 CUCINE A GAS





A Targhetta caratteristiche C Allacciamento gas ISO 7-1

MODELLO: CF4-78GP

DIMENSIONI: cm. 80x 70,5x 90h

POTENZA GAS: 29,3 kW / 25.198 kcal/h

TIPO GAS: Metano / GPL



kg: 138 m³: 0.709

mm: 830x770x1110

