

CFV4-78GPE

70

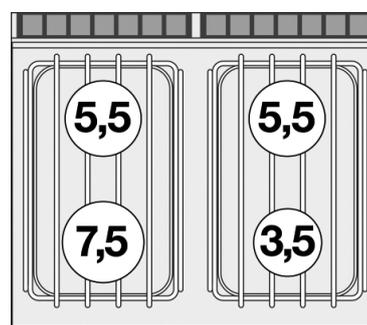
CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico ventilato
cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1
griglia cm.53x32,5 GN1/1 (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 elettrico statico o ventilato, 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 elettrico ventilato GN 1/1 e statico GN 2/1 o GN 3/1 con ampia porta. Regolazione temperatura del forno: 50-300 °C.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e alle bacinelle removibili. Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.



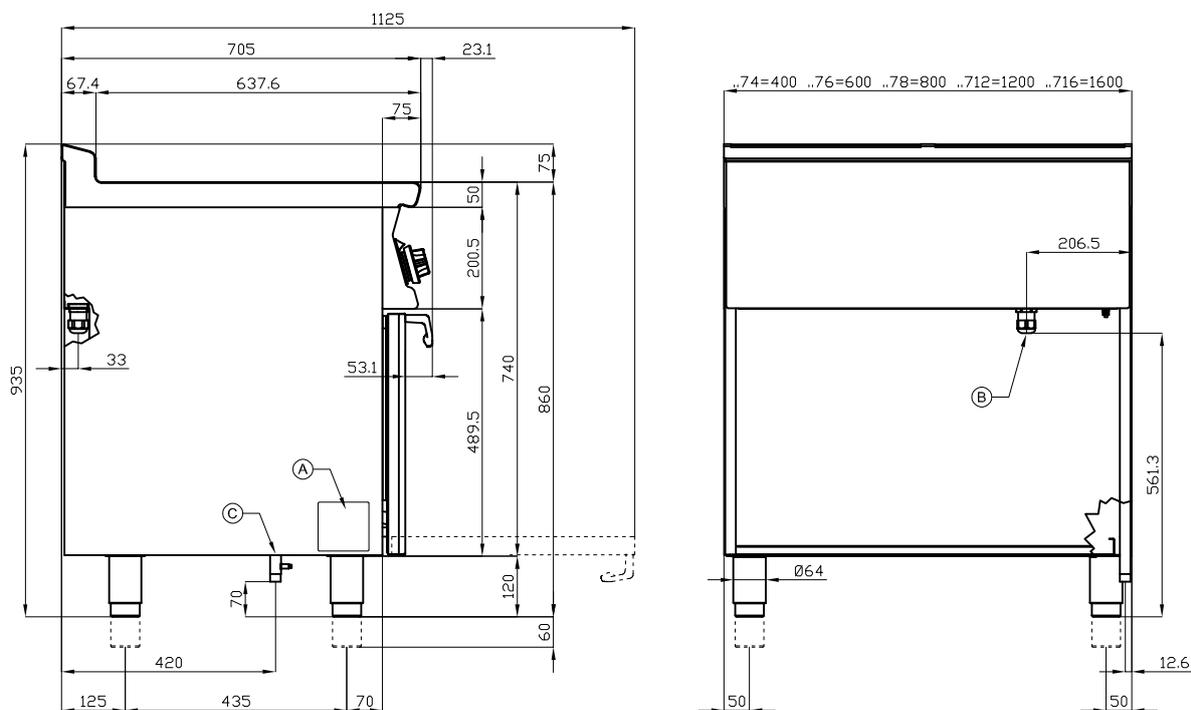
ITALIAN CULINARY ART

Le immagini presentate non sono vincolanti.
La ditta si riserva di apportare modifiche senza
preavviso.

CFV4-78GPE

70

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO



A	Targhetta caratteristiche		B	Allacciamento elettrico	
C	Allacciamento gas	ISO 7-1 1/2" M			

MODELLO: CFV4-78GPE
DIMENSIONI: cm. 80x 70,5x 90h
POTENZA GAS: 22 kW / 18.920 kcal/h
TIPO GAS: Metano / GPL
POTENZA ELETTRICA: 5,32 kW
VOLTAGGIO: 400V~3N / 230V~3
FREQUENZA: 50/60 Hz



kg: 132
m³: 0.709
mm: 830x770x1110

BUY LOTUS BUY ITALY

Le immagini presentate non sono vincolanti.
La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso.



LOTUS S.P.A. Via Calmaor, 46
31020 San Vendemiano(TV) - Italy
Tel. + 39 0438 778020 / 778468
Fax + 39 0438 778277
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it