

CF6-912ETV

90

CUCINE ELETTRICHE

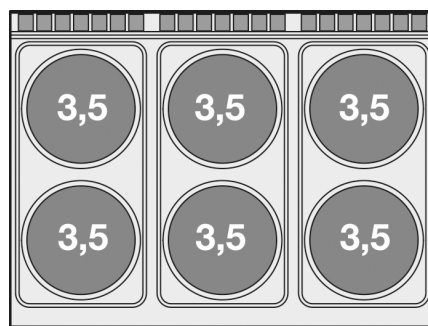
CUCINA 6 piastre - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)



Costruzione - Modello realizzato interamente 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 - Cucine elettriche e vetroceramica con forno elettrico statico o ventilato, con o senza vani, per uso professionale. Piastre in ghisa di forma rotonda o quadrata, con bordo di tenuta in acciaio, commutatore a 7 posizioni e limitatore della temperatura. Piani in vetroceramica con piastre di cottura radianti a tutto piano e spie di segnalazione del calore residuo. 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.

Dotazioni - Piedini regolabili in altezza.



ITALIAN CULINARY ART

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

