

CF8-916GEV

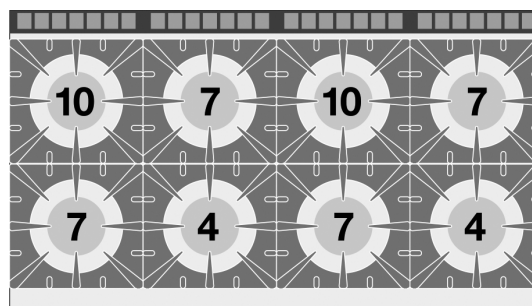
90

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

CUCINA 8 fuochi Forno elettrico statico cm.
107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.105x71 - vano neutro con porta (inclusa
1 testata chiusura piano mod.TPC-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 - 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 ghisa o in tondino acciaio inox, 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.

