

# TPF4-912G

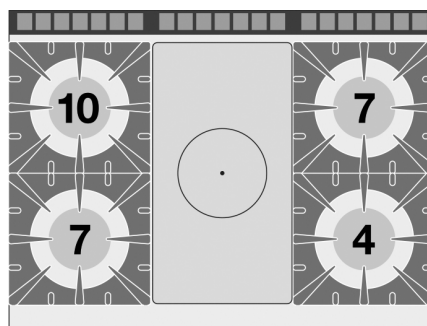
90

## TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS  
statico cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C,  
con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 39x73  
(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 - Tuttapiastro a gas con forno a gas, per uso professionale. Piano di cottura con ampia piastra radiante in acciaio di spessore 15 mm. Versioni con o senza 2 o 4 fuochi, con o senza vano. 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, con bacinelle di raccolta liquidi estraibili. Forni a gas statici capienti GN 2/1, GN 3/1, con ampia porta. Bruciatore tuttapiastro dotato di accensione piezoelettrica. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e 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.

