

# CF3-612GV

60

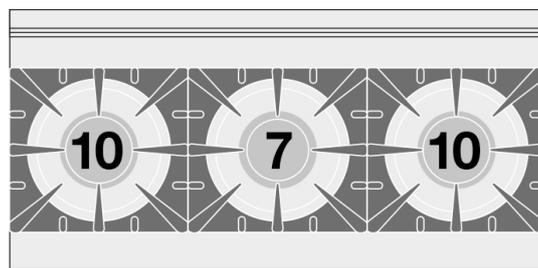
CUCINE A GAS

cucina a gas 3 fuochi Forno a gas statico con grill cm. 67x38x34h, temp: 125÷275°C, con 1 griglia cm.65x36, vano neutro con porta.



**Costruzione** - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 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 elettrica (CF2/CF3 a mezzo fiamma pilota), rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in ghisa, bacinelle di raccolta liquidi estraibili. Forno capiente a gas statico dotato di grill, con ampia porta, dotato di accensione piezoelettrica su CF2/ CF3. 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.



ITALIAN CULINARY ART

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

