

Cucina a gas professionale su forno a gas statico GN 2/1 con 6 bruciatori.

Prezzo 63.00 Euro

Cucina a gas, 6 fuochi. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Erogazione gas mediante rubinetti

[\[visit website\]](#)



Descrizione prodotto

Cucina a gas, 6 fuochi. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Piano con angoli raggiati igienici dotato di griglie in ghisa smaltate di elevato spessore e resistenti agli acidi. Apparecchiatura dotata di bruciatori rapidi in ghisa/ ottone, ermeticamente fissati al piano, nr.2 bruciatori da 5,5 KW e nr. 4 bruciatori da 3,7 KW. Forno a gas GN 2/1 con valvola termostatica per la regolazione della temperatura da 50° C a 300 °C. Bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Potenza forno 8 kW. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto.

Ulteriori informazioni

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1200 x 730 x 870

Energia: Gas

KW gas: 33,8

Modello: VS70120CFG

Tier Price:

