



SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	53,5
Peso netto (Kg)	140
Larghezza (mm)	1200
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUCINA a GAS con 6 FUOCHI su VANO a GIORNO:

- piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304;
- interno in acciaio inox AISI 430;
- la completa asportabilità del piano di cottura, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la massima igiene e pulizia e soprattutto una facile manutenzione;
- grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le griglie in ghisa creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente;
- lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia;
- bruciatori interamente in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW;
- potenza fuochi aperti n°x Kw: 1 x 3,5 Kw + 2 x 7 Kw + 3 x 12 Kw;
- valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta;
- bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.
- l'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali;
- 2 anni di garanzia.

Accessori/Optionals:

- 2 portine per vano

Marchio CE
Made in Italy

CODICE

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

BS-G9F6M

CUCINA a GAS 6 FUOCHI su VANO a GIORNO, potenza termica Kw.53,5, Peso 140 Kg, dim.mm.1200x900x900h

€ 2.560,56 + IVA

€ 3.123,88 IVA incl.

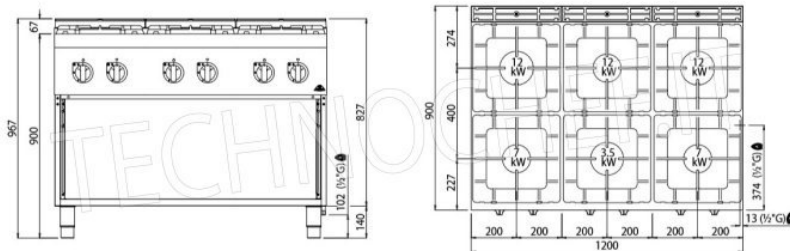
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



HIGH POWER

12 kW	12 kW	12 kW
7 kW	3,5 kW	7 kW





Cucine HIGH POWER



Sono caratterizzate da bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore, elevata potenza e grande produttività. Ideali per l'utilizzo di pentole anche di grandi dimensioni. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.