



SCHEDA TECNICA

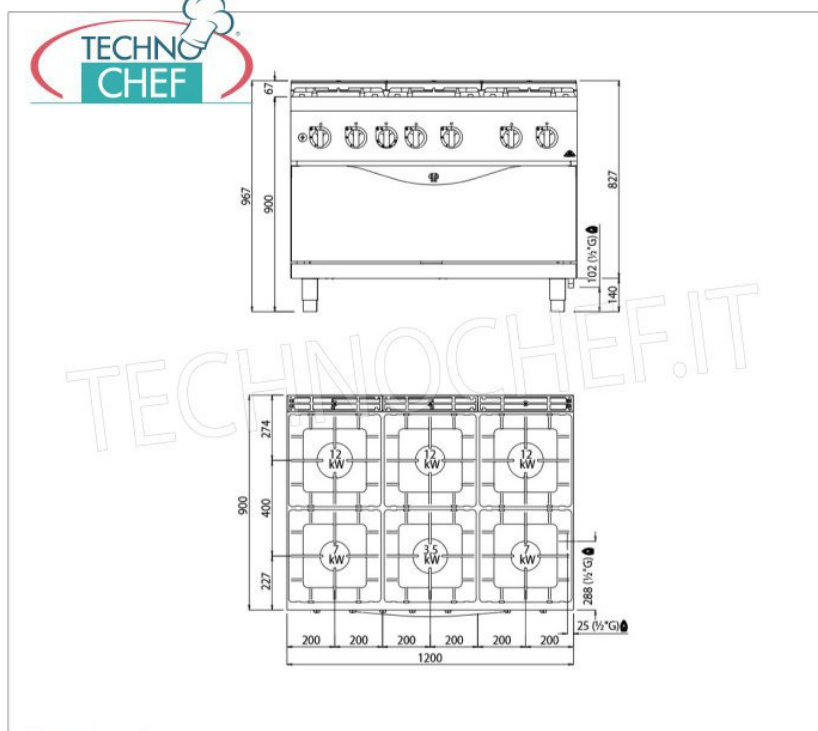
Potenza termica (Kw)	65,5
Peso netto (Kg)	226
Larghezza (mm)	1200
Profondità (mm)	900
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUCINA a GAS con 6 FUOCHI su FORNO a GAS

- **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;
- **forno a gas** con bruciatore a fiamma posizionato sotto la suola smaltata e termostato regolabile da 160 a 280 °C.;
- **potenza forno Kw 12,00;**
- **capacità 4 teglie da mm 1051x530;**
- **camera forno in AISI 430**, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox;
- camino interno in acciaio inox e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430;
- maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10;
- **2 anni di garanzia.**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BS-G9F6+T	CUCINA a GAS 6 FUOCHI su FORNO a GAS, potenza termica tot. Kw.65,5, Peso 226 Kg, dim.mm.1200x900x900h	€ 3.824,03 + IVA € 4.665,32 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni





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.