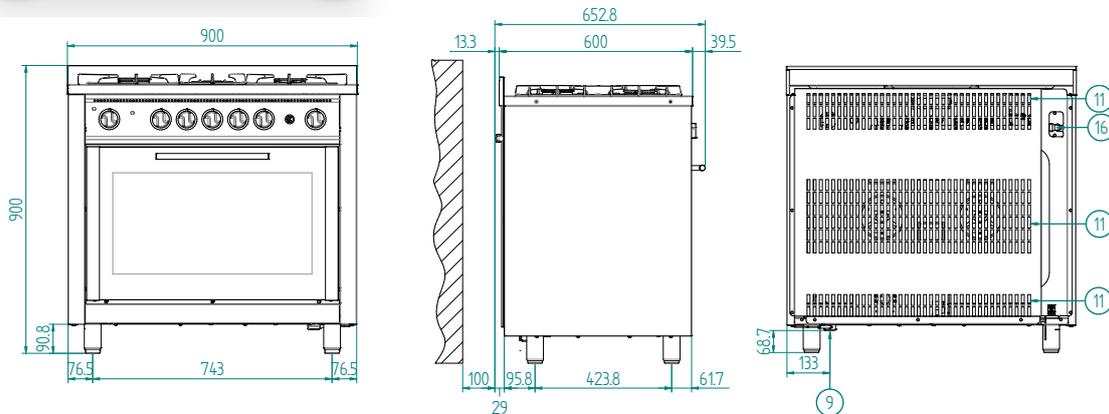




CUCINA INOX 5 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE

Pensata per il settore semi-professionale, è particolarmente indicata per i punti di cottura snack. Tutti i bruciatori montati sulle cucine dispongono di termocoppia di sicurezza e di accensione elettronica. La cucina è dotata di un piano cottura a 5 fuochi e di un forno ventilato a elevata potenza riscaldante.



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Dimensioni cucina (LxPxH mm)	900	600	900
Peso (kg)	74		
Passo guide (mm)	70		

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Potenza elettrica forno (kW)	5,2
Frequenza (Hz)	50/60
Voltaggio (Volt)	AC 380/400 2N
N° Motori	2 Monodirezionali
Generatore di vapore (boiler)	/
Protezione acqua	/

DOTAZIONI DI SERIE

Imballo cartone + pallet (LxPxH) mm)	960	690	1070
Supporti laterali	1dx + 1sx		
Cavo	Bifase + neutro [5G 2,5] - L=1600 mm		
Riduzione porta moka (piano cottura)	Ugello GPL		

PLUS

Guarnizione forno incassata
Nuove cerniere porta forno più resistenti
Vetro porta forno ispezionabile

CARATTERISTICHE FUNZIONALI PIANO COTTURA

Piano in acciaio AISI 304	
Portata termica bruciatori (kW)	14,3
N° bruciatori	5 (collaudo metano)
Tipo accensione bruciatori	Elettronica
Tipo sicurezza bruciatori	Con termocoppia
Pannello comandi	Elettromeccanico

CARATTERISTICHE FUNZIONALI FORNO

Alimentazione	Elettrico
Capacità	N° 4 teglie / griglie 1/1 GN
Cottura	Ventilata
Umidificazione	/
Camera di cottura	Acciaio AISI 430
Temperatura	100 - 275°C
Controllo temperatura	Termostato
Pannello comandi	Elettromeccanico
N° Programmi	/
Fasi programmabili	/
Temperatura preimpostata	/
Preriscaldamento	/
Porta	Apertura a ribalta Ventilata Vetro ispezionabile