

C2ECU15FF

CUCINA 6 PIASTRE ELETTRICHE + FORNO ELETTRICO 1/1 GN - SOLUTION LINE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo. Porta del forno stampata e in doppia parete e maniglia sagomata a sezione ellittica in AISI 304.

Riscaldamento ottenuto tramite **piastre elettriche rotonde in ghisa**. Resistenza fissata su fondo della piastra, annegata in uno strato di materiale isolante. Ogni piastra è dotata di un commutatore che permette di regolare la potenza **dal massimo al minimo in sette posizioni**. Sicurezza garantita da un limitatore di temperatura posto internamente alla piastra.

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 stampato e dotato di una controimbutitura rovesciata per assicurare perfetto alloggiamento delle piastre, facilità di pulizia e proteggere i componenti elettrici dalla trascinazione dei liquidi. Rivestimento frontale in acciaio inox AISI 304.

Forno elettrico statico 1/1 GN e vano aperto. Camera del forno in acciaio inox AISI 430 e suola in acciaio inox di grosso spessore. Griglia del forno estraibile in acciaio inossidabile.

Isolamento della camera di cottura e della porta del forno garantita da uno strato di fibra ceramica resistente alle alte temperature. Riscaldamento ottenuto tramite **resistenze poste sotto la suola e nella volta della camera di cottura**. Regolazione della temperatura del forno tra 90°C e 300°C per mezzo di termostato. Possibilità di far funzionare il forno: con solo riscaldamento dal basso, o solo dall'alto o facendo funzionare entrambe le resistenze mediante commutatore di selezione.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 700 mm

Profondità: 1200 mm

Altezza: 850 mm

Peso: 100 kg

Volume: 1.15 m³

Potenza elettrica: 18.60 kW

