K4GCU15FFS

CUCINA GAS 6 FUOCHI SU VANO APERTO + FORNO GAS 2/1 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 robusta.
Riscaldamento ottenuto tramite **bruciatori con corpo in ghisa, stagni, a fiamma stabilizzata e a corona sovrapposta con differenti potenze (max. 8,5 kW e 10,7 kW)**.
Ogni bruciatore è dotato di un rubinetto gas di sicurezza che permette di regolare la potenza **dal massimo al minimo**. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.
Griglie di piano in ghisa smaltata opaca RAAF resistente agli alcali, acidi e fuoco.
Griglie di piano posizionate su un invaso stampato con bordi arrotondati per assicurare facilità di pulizia e proteggere dalla tracimazione dei liquidi.
Scarico del piano tramite troppopieno **disponibile su richiesta** per velocizzare la pulizia.
Forno a gas 2/1 GN. Griglia estraibile del forno in acciaio inossidabile. Suola del forno in acciaio di grosso spessore e rinforzata da una serie di nervature.
Isolamento della camera di cottura e della porta del forno garantita da uno strato di fibra ceramica resistente alle alte temperature.
Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a un **bruciatore a fiamma stabilizzata a elevato rendimento con diffusore integrato**, adatto a lavorare ad alte temperature. Il bruciatore del forno è dotato di un rubinetto gas termostatico di sicurezza che permette di regolare la temperatura fino a 300°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.
Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 stampato con spigoli arrotondati per una facile pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.
Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.
Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.
Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.
Accessori disponibili **su richiesta**.

SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 1200 mm
Profondità: 900 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 156 kg
Volume: 1.43 m³
Potenza gas: 65.15 kW

Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
P.I. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560

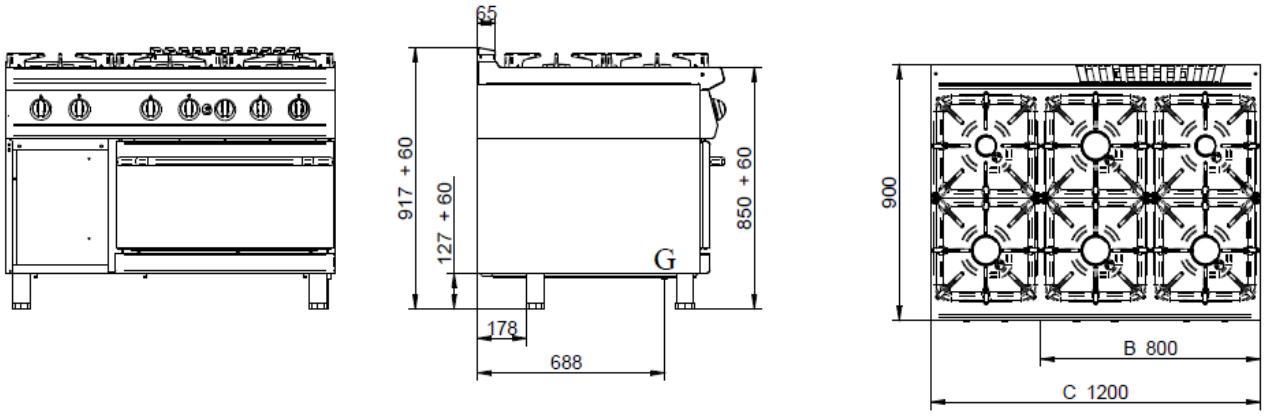
K4GCU15FFS

CUCINA GAS 6 FUOCHI + FORNO GAS 2/1 GN / FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS + FOUR À GAZ 2/1 GN / GAS RANGE 6 BURNERS + GAS OVEN 2/1 GN / GASHERD 6 KOCHSTELLEN + GASBACKOFEN 2/1 GN / COCINA A GAS 6 QUEMADORES + HORNO A GAS 2/1 GN / ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 6 КОНФОРКАМИ + ГАЗОВАЯ ДУХОВКА 2/1 GN

DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	**[мм]**	**1200 x 900 x 850**
Gas / Gaz /Gas / Gas / Газ (**B**)	**[Kw] - [кВт]**	**65,15**
Tipo / Type / Type / Тур / Тип (**A**)		**A1**
GPL/LPG / Сжиженный нефтяной газ (G30) (**D**)	**[Kg/h] [кг/ч]**	**3,864**
Metano / Methane / Natural gas / Erdgas / Метан (G20) (**C**)	**[m3/h] [м3/ч]**	**6,894**
Aria / Air / Luft / Aire / Воздух	**[m3/h] [м3/ч]**	**130,4**
Racc. Gas / Racc. Gaz / Gas fitting / Gasanschluss / Empalme gas / Газовое соединение		**UNI-ISO 7/1 R ½**
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quemador / Горелка (**C**)	**[kW] [кВт]**	**3 x 8,5**
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quemador / Горелка (**D**)	**[kW] [кВт]**	**3 x 10,7**
Forno / Four / Oven / Ofen / Horno / Духовка 2/1 GN	**[Kw] [кВт]**	**7,5**

Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
P.I. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560



B	K4GCU10FFS	8,5 kW / 10,7 kW 10,7 kW / 10,7 kW 7,5 kW
C	K4GCU15FFS	8,5 kW / 10,7 kW / 8,5 kW 10,7 kW / 10,7 kW / 10,7 kW 7,5 kW

Optional

n. 1 x **K7PORTA** Porta - Porte - Door - Tür - Puerta – Дверца

G = Gas / Gaz / Gas / Gas / Gas / газ