

K4GCUS10FF

CUCINA GAS 4 FUOCHI + 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 stagni a fiamma stabilizzata a corona singola da 8 kW ciascuno**. 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.

Griglie di piano in ghisa rivestito con uno strato di materiale protettivo e bruciatori con corpo in acciaio inossidabile e spartifiamma in ottone nichelato.

Griglie di piano posizionate su un involucro stampato con bordi arrotondati e bruciatori fissati ermeticamente al piano per assicurare facilità di 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. Accensione per mezzo di treno di scintille a alimentazione elettrica 230V 1 fase + neutro. 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 con grande raggio 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: 800 mm
Profondità: 900 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 115 kg
Volume: 0.99 m³
Potenza gas: 40.50 kW

