

K4GCUS15TT

CUCINA GAS 6 FUOCHI TOP - SOLUTION LINE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

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 vaso stampato con bordi arrotondati e bruciatori fissati ermeticamente al piano per assicurare facilità di pulizia.

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.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 1200 mm
Profondità: 900 mm
Altezza: 250 mm
Peso: 77 kg
Volume: 0.67 m³
Potenza gas: 48.00 kW

