

K4MCU15FFS

CUCINA GAS 6 FUOCHI + FORNO ELETTRICO 2/1 GN + VANO - 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 involucro stampato con bordi arrotondati per assicurare facilità di pulizia e proteggere dalla trascinazione dei liquidi.

Scarico del piano tramite troppopieno **disponibile su richiesta** per velocizzare la pulizia.

Forno elettrico statico 2/1 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.

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: 1200 mm

Profondità: 900 mm

Altezza: 850 mm

Peso: 142 kg

Volume: 1.43 m³

Potenza elettrica: 5.40 kW

Potenza gas: 57.60 kW

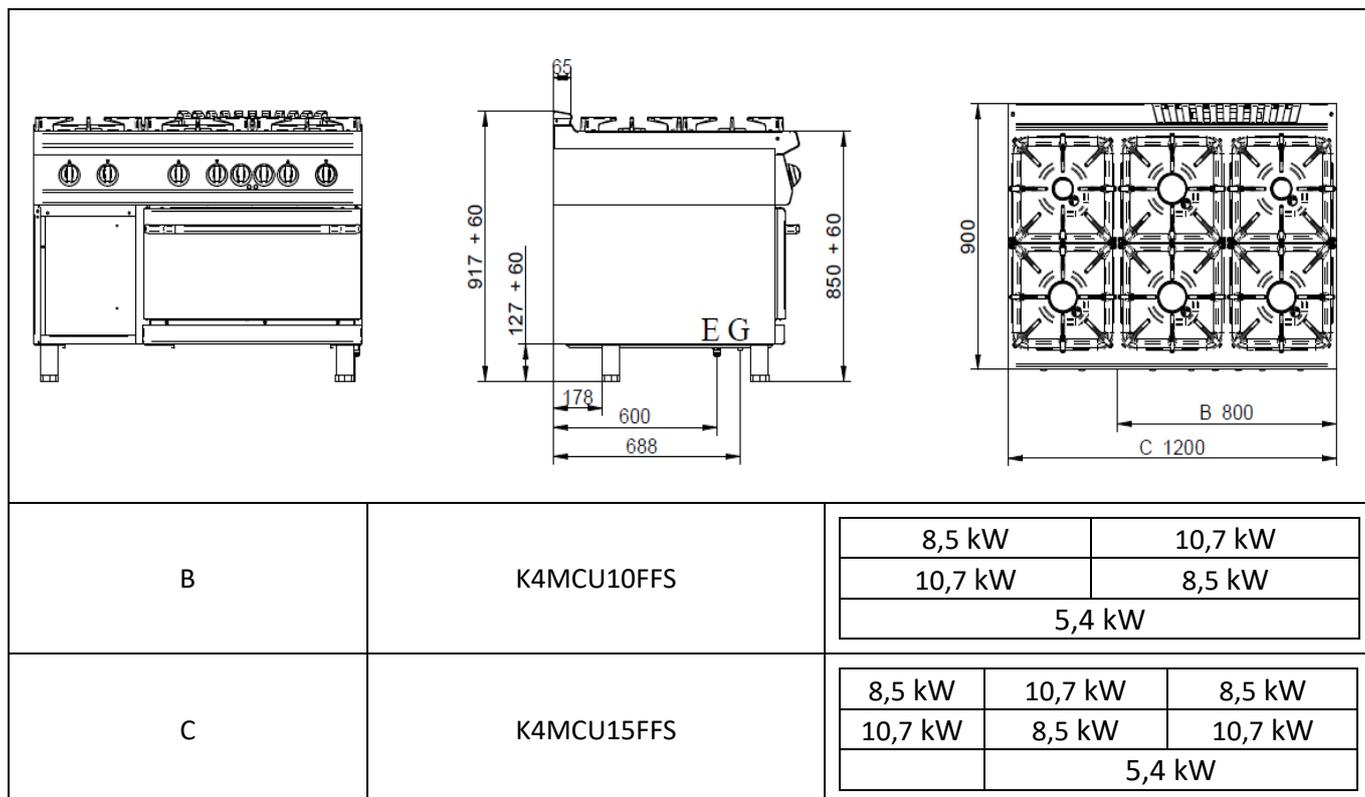


K4MCU15FFS

CUCINA 6 FUOCHI GAS + FORNO ELETTRICO 2/1 GN / FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS + FOUR ÉLECTRIQUE 2/1 GN / GAS RANGE 6 BURNERS + ELECTRIC OVEN 2/1 GN / GASHERD 6 KOCHSTELLEN + ELEKTROBACKOFEN 2/1 GN / COCINA A GAS 6 QUEMADORES + HORNO ELÉCTRICO 2/1 GN / ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 6 КОНФОРКАМИ И ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ 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]	57,6
Tipo / Type / Type / Typ / Тип (A)		A1
GPL/LPG / Сжиженный нефтяной газ (G30) (D)	[Kg/h] [кг/ч]	3,312
Metano / Methane / Natural gas / Erdgas / Метан (G20) (C)	[m3/h] [м3/ч]	6,095
Aria / Air / Luft / Aire / Воздух	[m3/h] [м3/ч]	115,2
Racc. Gas / Racc. Gaz / Gas fitting / Gasanschluss / Empalme gas / Газовое соединение		UNI-ISO 7/1 R ½
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quegador / Горелка (C)	[kW] [кВт]	3 x 8,5
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quegador / Горелка (D)	[kW] [кВт]	3 x 10,7
Forno / Four / Oven / Ofen / Horno / Духовка 2/1 GN	[Kw] [кВт]	5,4
Elett./Electr./ Электр (E)	[Kw] [кВт]	5,4
(F)	[Volts][Вольт]	400/3N
Cavo (non fornito in dotazione) / Cable (non fourni) / Cable (not supplied) / Kabel (nicht mitgeliefert) / Cable no incluido / Кабель	H07 RN-F [мм2]	5 x 1,5
Voltaggi diversi e versioni navali disponibili su richiesta / Différentes tensions et versions maritimes disponibles sur demande / Different voltages and marine versions available on request / Verschiedene Spannungen und Schiffsausführungen auf Anfrage erhältlich / Diferentes voltajes y versiones navales son disponibles bajo petición.		



G = Gas / Gaz / Gas / Gas / Gas / газ

Optional

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