K7GCTP15VV

CUCINA GAS 4 FUOCHI + TUTTAPIASTRA GAS SU VANO APERTO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.
Piano di cottura in ghisa di grosso spessore con angoli arrotondati, realizzato in un'unica fusione. Inserto rotondo centrale estraibile.
Bruciatore centrale circolare in acciaio inossidabile, adatto per funzionare alle alte temperature. Temperatura massima di circa 500°C nel punto centrale più caldo e poi degradante verso I bordi attraverso zone a isotermia differenziata.
Riscaldamento ottenuto tramite **bruciatori stagni a fiamma stabilizzata a corona sovrapposta** con differenti potenze (**6,2 kw e 8,5 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 e bruciatori 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.
Bacinelle stampate con bordi arrotondati in acciaio inossidabile poste sotto i bruciatori e facilmente asportabili per la pulizia.
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**.
Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.
Accessori disponibili **su richiesta**.

SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 1200 mm
Profondità: 700 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 115 kg
Volume: 1.15 m³
Potenza gas: 35.40 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