

K7MCUP15FFP

CUCINA GAS 6 FUOCHI + FORNO ELETTRICO STATICO 2/1 GN + VANO -
PERFORMANCE LINE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Porta del forno stampata e in doppia parete e maniglia robusta. Manopole in materiale plastico termoisolante.

Riscaldamento ottenuto tramite **bruciatori stagni a fiamma stabilizzata a corona sovrapposta** con differenti potenze (**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 vaso stampato con bordi arrotondati per assicurare facilità di pulizia e proteggere dalla trascinazione dei liquidi.

Bacinelle stampate con bordi arrotondati in acciaio inossidabile poste sotto i bruciatori e facilmente asportabili per la pulizia.

Forno elettrico statico 2/1 GN e vano aperto. 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. Riscaldamento ottenuto tramite speciali resistenze in acciaio resistente alle alte temperature poste sotto la suola e nel cielo della camera di cottura.

Dotato di termostato che permette di regolare la temperatura **tra 120°C e 300°C**. Termostato di sicurezza a riarmo manuale contro le sovratemperature.

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**.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 1200 mm
Profondità: 700 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 170 kg
Volume: 1.15 m³
Potenza elettrica: 5.40 kW
Potenza gas: 51.00 kW

