

**copy of Cucina a gas - 4 fuochi - forno a gas - bacinelle  
smaltate**

**Preis: 1.256,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** S4F70GOG

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Professionelle Gasherde & Backöfen

---

## Beschreibung

**Cucina a gas con 4 fuochi, forno a gas e bacinelle smaltate.**

Le cucine a gas della linea 700 sono composte da apparecchiature modulari con ingombri contenuti, grandiprestazioni e una qualità che soddisfa le grandi esigenze.

Queste cucine sono robuste, affidabili e ergonomiche.

La **struttura esterna** della cucina a gas è in **acciaio INOX - AISI304 con spessore 10/10**. La **porta del forno** è in **acciaio smaltato a doppia parete** con cerniere con molle equilibranti e con un pratico maniglione per l'apertura e la chiusura.

La cucina è composta da un piano superiore a gas dotato di 4 fuochi e una parte inferiore contenente un forno a gas.

Il piano di cottura ha **4 fuochi** di potenza diversa ( **2 fuochi x 3,7 KW e 2 fuochi x 5,5 KW** ), per poter permettere di soddisfare tutte le esigenze di cottura.

I **bruciatori** sono rapidi, potenti, ad alto rendimento e realizzati in **ghisa e ottone** con **bruciatore pilota** per l'**accensione automatica**.

L'erogazione del gas avviene mediante valvola di sicurezza a termocoppia e le **griglie** del piano di cottura sono intercambiabili e in **ghisa smaltata** trattate antiacido per poter resistere alla corrosione e al passare del tempo. Le griglie hanno razze lunghe adatte a pentole di diverse dimensioni. Il piano di cottura possiede anche **bacinelle in acciaio smaltato** facilmente estraibili per la pulizia.

Il **forno** è a **gas** e ha misure 53 cm x 54 cm x 28 cm. Il forno a gas funziona con un bruciatore collocato nella parte bassa dell'elemento a cui trasmette il calore che poi viene distribuito nella camera del forno per irraggiamento. Il forno ha **reggigriglie laterali a 3 posizioni** estraibili per la pulizia, bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica, rubinetto termostatico con sicurezza a termocoppia e **regolazione della temperatura da 150° C a 300° C**. Il forno è inoltre provvisto di **interruttore generale, termostato e lampade spia** di segnalazione del corretto funzionamento. ( Il forno a gas fornisce la possibilità di inserire fino a 3 teglie a una distanza tra loro di 50 mm. Se si sceglie di inserire le teglie alte 65 mm, pertanto, sarà possibile inserirne solamente una per volta ).

Per accendere i bruciatori è necessario spingere l'apposita manopola fino alla posizione di "fiamma massima" e in seguito premere ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico e il bruciatore si accende.

Per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura si consiglia di provvedere giornalmente alla pulizia togliendo e lavando le griglie e le bacinelle con panni umidi oppure con acqua e detersivi non abrasivi.

### DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 griglia forno 53 cm x 53 cm:

- reggigriglie laterali a 3 posizioni.

Le cucine possono essere unite ad altri componenti tramite coprigiunti removibili.

Tutti i forni della linea sono certificati CE a garanzia del rispetto delle norme Europee vigenti.

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 700 mm x T 700 mm x H 850 mm
<b>Spannung</b>	einphasig - 230 V
<b>Standardausstattung</b>	1 Backofengitter 530 mm x 530 mm, 1 Einhängegitter mit drei Einschubebene
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl - AISI304
<b>Spannung</b>	230 V/ 1 / 50 Hz
<b>Gewicht</b>	95 Kg
<b>Anzahl der Brenner</b>	4 Brenner
<b>Brennerleistung</b>	2 x 3 Kw + 2 x 4,3 Kw
<b>Leistung Backofen</b>	6 Kw
<b>Gesamte Gasleistung</b>	23,4 KW
<b>Innenmaß Backofen</b>	L620 mm x P 440 mm
<b>Ausführung Backofen</b>	Gasherd
<b>Gerätetyp</b>	Gas
<b>Küchentiefe</b>	700 mm
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Backofen</b>	Ja
<b>Typologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino