

**Cucina a gas - 6 fuochi - forno elettrico a convezione -  
bacinelle smaltate - armadio neutro**

**Preis: 2.598,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** CCFE70/110

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Professionelle Gasherde & Backöfen

---

## Beschreibung

**Cucina a gas con 6 fuochi, forno elettrico a convezione, bacinelle smaltate e armadio neutro.**

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

Queste cucine sono robuste, ergonomiche e affidabili.

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

La cucina è composta da un piano superiore a gas dotato di 6 fuochi e una parte inferiore contenente un forno elettrico a convezione e un armadio neutro.

L' **armadio neutro** ha **dimensioni interne 34 x 54 x 39 cm** ed è dotato di **porta battente a doppia parete**. L' armadio ha inoltre **reggigriglia in acciaio cromato** ed è predisposto per **griglie GN 1/1 530 x 325 mm**.

Il piano di cottura ha **6 fuochi** di potenza diversa ( **4 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, ad alta resa e realizzati in **ghisa e ottone** con **bruciatore pilota** per l' accensione automatica. L' erogazione del gas avviene mediante valvola di sicurezza a termocoppia.

Le **griglie** del piano di cottura sono 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 è dotato anche di **bacinelle in acciaio smaltato** che sono facilmente estraibili per facilitare le operazioni di pulizia.

Il **forno** è a **convezione** e ha misure 53 cm x 34 cm x 32,5 cm. Il forno a convezione è composto da una camera chiusa dove una ventola distribuisce il calore generato dalle resistenze poste all' interno della camera stessa. I cibi da cuocere si riscaldano pertanto grazie al moto convettivo dell' aria calda distribuita dalla ventola.

Il forno dà la possibilità di contenere **3 teglie GN 1/1 di altezza 6,5 cm**. La **camera del forno** e la **porta** sono **isolate**

## Kundenauftrag

**termicamente** per permettere di limitare la dispersione del calore. La **ventola di distribuzione dell' aria calda** è in **acciaio INOX** e le **3 resistenze** generano calore all' interno della camera.

Il forno è dotato di un interruttore generale e di un termostato di **regolazione della temperatura da 100° C a 300° C**.

Per accendere il forno è necessario girare la manopola del termostato dallo "0" alla posizione di temperatura desiderata. In questo modo si accendono entrambe le lampade spia. La spia verde indica che l' apparecchio è sotto tensione mentre la spia gialla attesta che le resistenze del forno sono in tensione. Non appena la temperatura richiesta viene raggiunta, la spia gialla si spegne.

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 GN 1/1 530 mm x 325 mm;

- 1 griglia per armadio GN 1/1 530 mm x 325 mm.

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 1100 mm x T 700 mm x H 850 mm
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V
<b>Standardausstattung</b>	1 Backofengitter GN 1/1 530 mm x 325 mm; - 1 Gitter für den Schrank GN 1/1 530 mm x 325 mm
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl - AISI304
<b>Spannung</b>	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<b>Anzahl der Brenner</b>	6 Brenner
<b>Brennerleistung</b>	4 Brenner x 3,7 KW + 2 Brenner 5,5 KW

## Kundenauftrag

<b>Leistung Backofen</b>	3,96 kW
<b>Gesamte Gasleistung</b>	25,8 kW
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	3,96 kW
<b>Innenmaß Backofen</b>	B 530 mm x T 340 mm x H 325 mm
<b>Ausführung Backofen</b>	Elektrobackofen
<b>Gerätetyp</b>	Gas
<b>Küchentiefe</b>	700 mm
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Backofen</b>	Ja
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Erstellt am 22/04/2026