

→ Cucine a gas linea 900

Piano superiore stampato e rifinito al laser, con spessore dell'acciaio di 20/10, predisposto per giunzioni «testa a testa» sigillabili, per garantire la migliore accostabilità laterale fra le diverse apparecchiature, evitando fessure e infiltrazioni.

Valvola automatica di sicurezza per ogni fuoco. Manopole erogazione

gas a regolazione progressiva. Alimentazione bigas (le macchine vengono consegnate per gas metano) con ugelli intercambiabili forniti di serie. Vano tecnico posteriore per un'immediata e facile installazione (possibilità di allacciamento dal basso o posteriore).

Lampade spia di funzionamento.



Cottura modulare

CUCINA A GAS TOP 4 FUOCHI 800 mm

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Griglie in ghisa smaltata.
- 4 bruciatori in ottone a combustione controllata [Kw 10+6+6+6].
- Installazione su vano aperto o su piano di lavoro.



Codice	L x P x H mm	Potenza totale kW	Peso kg	
EU393002	800 x 900 x 250	28	79	2.639,00

ACCESSORI

Codice	Descrizione	Euro
EU391154	01. Base aperta neutra 800 mm	
EU206343	02. Porta per base neutra aperta	



02. COTTURA

4
fuochi



CUCINA A GAS + FORNO 800 mm

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Griglie in ghisa smaltata.
- 4 bruciatori in ottone a combustione controllata [Kw 6+10+6+6].
- Forno a gas [Kw 8,5] con camera di cottura isolata termicamente, costruita in acciaio inox e con riscaldamento a mezzo bruciatori a fiamma autostabilizzata.
- Temperatura regolabile da 120 a 280°C.
- Porte e controporte stampate (a doppia parete), isolate termicamente (40 mm) e bilanciate con cerniere a molla.
- Guide interne di scorrimento rimovibili, con sagomatura antiribaltamento, per teglie GN 1/1 o 2/1 (530x650 mm).
- Maniglia in acciaio inox, a tutta lunghezza.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Potenza totale kW	Peso kg
EU393005	800x900x850	36,5	115

CUCINA A GAS + FORNO + ARMADIO 1200 mm

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Griglie in ghisa smaltata.
- 6 bruciatori in ottone a combustione controllata [Kw 10+6+10+6+6+6].
- Forno a gas [Kw 8,5] con camera di cottura isolata termicamente, costruita in acciaio inox e con riscaldamento a mezzo bruciatori a fiamma autostabilizzata.
- Temperatura regolabile da 120 a 280°C.
- Porte e controporte stampate (a doppia parete), isolate termicamente (40 mm) e bilanciate con cerniere a molla.
- Guide interne di scorrimento rimovibili, con sagomatura antiribaltamento, per teglie GN 1/1 o 2/1 (530x650 mm).
- Maniglia in acciaio inox, a tutta lunghezza.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Potenza totale kW	Peso kg
EU393013	1200x900x850	52,5	203



6
fuochi

ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU206171	01. Piastra bistecchiera liscia
EU206172	02. Piastra bistecchiera rigata

