K7GCUP10FF

CUCINA GAS 4 FUOCHI + FORNO GAS 2/1 GN - PERFORMANCE LINE

DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Porta del forno stampata e in doppia parete e maniglia robusta. Manopole in materiale plastico termoindurente.
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.
Forno a gas 2/1 GN. 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.
Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a un bruciatore a fiamma stabilizzata a elevato rendimento con diffusore integrato, adatto a lavorare ad alte temperature.
Il bruciatore del forno è dotato di un valvola gas termostatico di sicurezza che permette di regolare la temperatura fino a 300°C.
Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.
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: 800 mm
Profondità: 700 mm
Altezza: 850 mm
Peso: 101 kg
Volume: 0.80 m³
Potenza gas: 36.90 kW

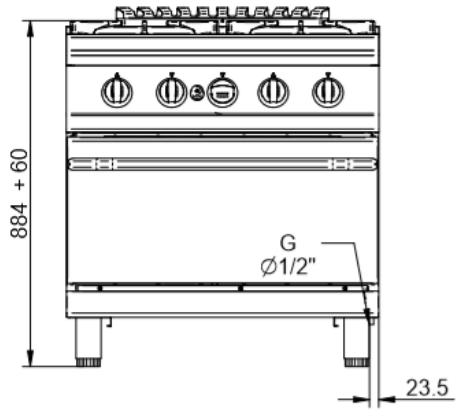
Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
P.I. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560

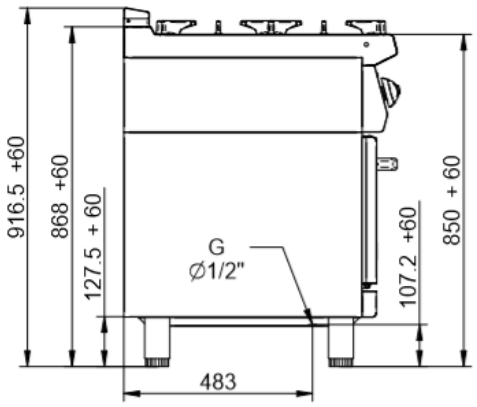
K7GCUP10FF

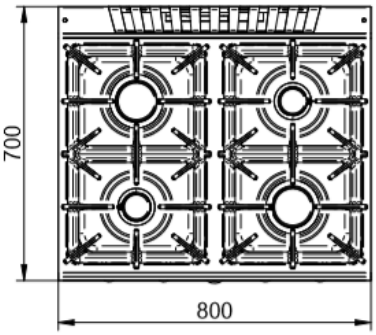
CUCINA GAS 4 FUOCHI + FORNO GAS 2/1 GN / FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS + FOUR À GAZ 2/1 GN / GAS RANGE 4 BURNERS + GAS OVEN 2/1 GN / GASHERD 4 KOCHSTELLEN + GASBACKOFEN 2/1 GN / COCINA A GAS 4 QUEMADORES + HORNO A GAS 2/1 GN / ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 6 КОНФОРКАМИ + ГАЗОВАЯ ДУХОВКА 2/1 GN

DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	**[мм]**	**800x700x850**
Gas / Gaz /Gas / Gas / Газ (**B**)	**[Kw] - [кВт]**	**36,9**
Tipo / Type / Type / Typ / Тип (**A**)		**A1**
GPL/LPG / Сжиженный нефтяной газ (G30) (**D**)	**[Kg/h] [кг/ч]**	**2,382**
Metano / Methane / Natural gas / Erdgas / Метан (G20) (**C**)	**[m3/h] [м3/ч]**	**3,905**
Aria / Air / Luft / Aire / Воздух	**[m3/h] [м3/ч]**	**73,8**
Racc. Gas / Racc. Gaz / Gas fitting / Gasanschluss / Empalme gas / Газовое соединение		**UNI-ISO 7/1 R ½**
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quemador / Горелка (**C**)	**[kW] [кВт]**	**2 x 6,2**
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quemador / Горелка (**D**)	**[kW] [кВт]**	**2 x 8,5**
Forno / Four / Oven / Ofen / Horno / Духовка 2/1 GN (**G**)	**[kW] [кВт]**	**1 x 7,5**







8,5 kW	6,2 kW	8,5 kW	8,5 kW
6,2 kW	8,5 kW	8,5 kW	8,5 kW
7,5 kW		7,5 kW	

K7GCUP10FF K7GCUP10FFP

G = Gas / Gaz / Gas / Gas / Gas / газ

Standard

Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox - Stainless steel burner tray - Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox – Конфорки из нержавеющей стали

Optional

n.1 x **K7A25019** Applicazione suola in ghisa - Sole en fonte - Built-in cast iron bottom - Sohle aus Gusseisen - Opción base en fierro fundido -Дополнение подложка из чугуна для плиты