

K7GTP10FF

TUTTAPIASTRA GAS + FORNO A GAS 2/1 GN



DESCRIZIONE PRODOTTO

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

Piano di cottura in ghisa di grosso spessore con angoli arrotondati, realizzato in un'unica fusione. Inserto rotondo centrale estraibile. Bruciatore centrale circolare in acciaio inossidabile, adatto per funzionare alle alte temperature.

Temperatura massima di circa 500°C nel punto centrale più caldo e poi degradante verso i bordi attraverso zone a isoterma differenziata.

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.

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: 169 kg

Volume: 0.80 m³

Potenza elettrica: 19.05 kW

