

# CF4-118G

110 2WAYSLOTUS  
CUCINE A GAS

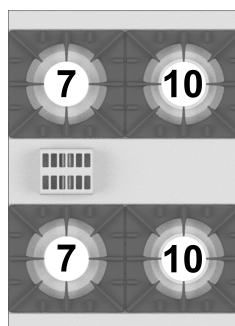


View 3D

CUCINA GAS PASSANTE 4 fuochi - FORNO GAS  
PASSANTE statico cm. 55x98x34h, temp:  
150÷300°C, con 1 griglia cm. 53x32,5  
GN-1/1 e 1 griglia cm.53x65 GN-2/1 (inclusa  
1 testata chiusura piano mod.TPC-11)



**Costruzione** - Modello realizzato interamente in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. **Modello** - Cucina a gas con forno gas per uso professionale. Fuochi con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in ghisa o in tondino acciaio inox, bacinelle di raccolta liquidi estraibili. Forno a gas statico passante con doppia porta di capacità GN-3/1, dotato di accensione piezoelettrica e regolazione temperatura 150-300 °C. Scarico fumi laterale, realizzato completamente in sicurezza. **Manutenzione** - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e alle bacinelle removibili. **Dotazioni** - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza.



ITALIAN CULINARY ART

Le immagini presentate non sono vincolanti.  
La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso.

