

CF4-68ET

60 MAGICLOTUS
CUCINE ELETTRICHE

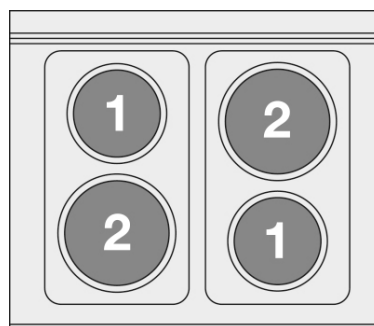


View 3D

Cucina elettrica trifase con N. 4 piastre -
Forno elettrico statico con grill cm.
64x42x35h, temp: 50÷250°C, con 1 griglia
cm.53x32,5 GN1/1 - Porta cieca inox



Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 1 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. **Modello** - Cucine elettriche e vetroceramica con forno elettrico statico o multifunzione, per uso professionale. Piastre in ghisa di forma rotonda, con bordo di tenuta in acciaio, commutatore a 7 posizioni e limitatore della temperatura. Piani in vetroceramica con piastre di cottura radianti e spie di segnalazione del calore residuo. Forno capiente elettrico statico con grill o multifunzione, con ampia porta. Regolazione temperatura del forno: 50-300 °C. **Manutenzione** - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. **Dotazioni** - Piedini regolabili in altezza.



ITALIAN CULINARY ART

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

