

# CFA6-912GV

90 IPERLOTUS

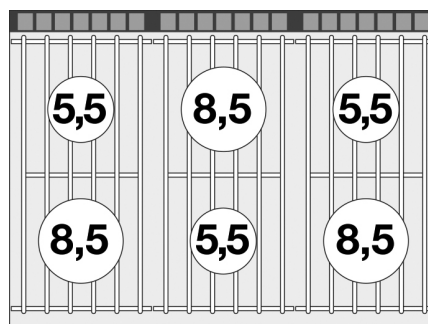
CUCINA ACQUA A GAS



CUCINA ACQUA 6 fuochi - Forno a gas statico  
cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1  
griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con  
porta - Rubinetto carico acqua, sfioratore  
(inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)



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. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. Modello - Cucina acqua a gas con forno statico a gas, per uso professionale. Fuochi con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in tondino acciaio inox. Sistema con vasca ad acqua, con possibilità di flusso continuo e con deflusso a mezzo troppopieno. Forno capiente a gas statico GN 2/1, con ampia porta. Dotato di accensione piezoelettrica. Regolazione temperatura del forno: 150-300 °C. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. 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.

