PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

PIANO COTTURA A GAS 4 FUOCHI CON 2 BRUCIATORI DA 4,5 KW + 2 BRUCIATORI DA 7,5 KW SU FORNO GAS GN 2/1 POTENZA 7,9 KW

COD: PFB7PC4FFG












PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CUCINA A GAS PROFESSIONALE 4 FUOCHI SU FORNO A GAS STATICO GN 2/1 - PROFONDITÀ 700 MM

Le cucine **Project Food** a quattro fuochi garantiscono la massima compatibilità alla combinazione con diverse prestazioni paragonabile alla grande ristorazione.

La loro versatilità le rende perfette per le cucine professionali di ristoranti di piccole e grandi dimensioni, di mense e fast food, senza eccezioni.

Assicurandovi efficienza funzionalità ai massimi livelli.

Caratteristiche di questo modello di piano cottura:

La cucina è realizzata in **acciaio inox AISI 304**, **spessore 18/10** per garantirvi solidità e la lunga durata del prodotto.

Le finiture sono in **Scotch Brite** con giunzioni a filo per garantirvi la massima igiene

Valvole per **regolazione del fuoco tramite manopole** poste sul pannello comandi

La cucina è dotata di **fiamma pilota** che ti permette aprire e chiudere i rubinetti con il minimo consumo di gas, ottimizzando sia tempi che risparmio energetico.

Il modello in oggetto è su **forno statico a gas GN2/1 da 7,9 kW** interamente in **acciaio inox**

La temperatura del forno è **regolabile da 50°C a 300°C**

Piano cottura è composto da **griglie e bruciatori in ghisa**

La cucina è dotata di quattro bruciatori con potenze da:

- n.2 da 4,5 Kwatt a monocorona
- n.2 da 7,5 Kwatt a doppia corona

La cucina è dotata di **termocoppia di sicurezza** che impedisce la fuoriuscita di gas a fiamma pilota spenta, garantendo la conformità alle norme in vigore.

Versione a GPL su richiesta specificare nell'ordine

Non esitare a contattarci per qualsiasi informazione!

PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DATI TECNICI

Peso	120 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Dimensioni Camera LxPxH	L685xP530xH350 mm
Profondità	700 mm
Alimentazione forno	Gas
Capacità Forno	Teglie GN 2/1
Tipologia Forno	Statico
Numero fuochi	4 fuochi
Potenza Fuochi	24 kW
Tipologia cottura	Fuochi Su Forno
Alimentazione	Gas
Potenza gas totale	31,9 kW
Struttura Esterna	Acciaio inox
Ø Entrata Tubo Gas	1/2”
Indice di protezione Acqua	IPX4