



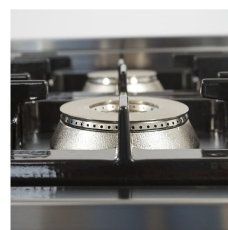
**PROJECT Food®**

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

**PIANO COTTURA A GAS 6 FUOCHI CON 3 BRUCIATORI DA 4,5 KW + 3 BRUCIATORI DA 7,5 KW SU FORNO GAS GN 2/1 POTENZA 7,9 KW**

**COD: PFB7PC6FFG**



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### CUCINA A GAS PROFESSIONALE 6 FUOCHI SU FORNO A GAS STATICO GN 2/1 - PROFONDITÀ 700 MM

Le cucine **Project Food** a sei 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.3 da 4,5 Kwatt a monocorona
- n.3 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](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 3

## DATI TECNICI

|                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| <b>Peso</b>                       | 173 kg                  |
| <b>Dimensioni LxPxH (mm)</b>      | L1200xP700xH850 mm      |
| <b>Dimensioni Camera LxPxH</b>    | L685xP530xH350 mm       |
| <b>Profondità</b>                 | 700 mm                  |
| <b>Alimentazione forno</b>        | Gas                     |
| <b>Tipologia Forno</b>            | Statico                 |
| <b>Capacità Forno</b>             | Teglie GN 2/1           |
| <b>Numero fuochi</b>              | 6 fuochi                |
| <b>Potenza Fuochi</b>             | 36 kW                   |
| <b>Alimentazione</b>              | Gas                     |
| <b>Potenza gas totale</b>         | 43,9 kW                 |
| <b>Consumo a Gas</b>              | 2,601 m <sup>3</sup> /h |
| <b>Ø Entrata Tubo Gas</b>         | 1/2"                    |
| <b>Struttura Esterna</b>          | Acciaio inox            |
| <b>Indice di protezione Acqua</b> | IPX4                    |
| <b>Tipologia cottura</b>          | Fuochi Su Forno         |