



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

Pagina: 1

PIANO COTTURA A GAS 4 FUOCHI CON 1 BRUCIATORE DA 3,5 KW + 1 BRUCIATORE DA 5,5 KW + 2 BRUCIATORI DA 7,4 KW SU FORNO ELETTRICO GN 2/1 POTENZA 5,48 KW

COD: PFP9PC4FF4



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PIANO COTTURA A GAS 4 FUOCHI CON 1 BRUCIATORE DA 3,5 KW + 1 BRUCIATORE DA 5,5 KW + 2 BRUCIATORI DA 7,4 KW SU FORNO ELETTRICO GN 2/1 POTENZA 5,48 KW

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.

Principali Caratteristiche di questo modello

La cucina è realizzata in **acciaio inox AISI 304**, spessore 20/10 per garantirvi solidità e la lunga durata del prodotto.

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

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT

Piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi, profondità 22,0 mm

Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati doppia corona **7,4 kW** e monocorona **5,5 kW e 3,5 kW**, con termocoppia e pilota protetta

Il modello in oggetto è su **forno elettrico statico GN 2/1 685x530x350h** mm dotato di n.2 resistenze corazzate (terra – cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti,

Temperatura regolabile da 0°C a 300°C.

Camera di cottura in lamiera smaltata porcellanata per facile pulizia o acciaio

Porta forno in acciaio inox AISI 304 18/10 e controporta in acciaio 430. Guarnizione bocca forni

La macchina è di serie a Metano per la versione GPL specificare nell'ordine

DATI TECNICI

Peso	92 kg
Profondità	900 mm
Dimensioni LxPxH (mm)	L800xP900xH850 mm
Dimensioni Camera LxPxH	L685xP530xH350 mm
Numero fuochi	4 fuochi
Capacità Forno	Teglie GN 2/1
Potenza Fuochi	23,8 kW
Tipologia Forno	Statico
Alimentazione forno	Elettrico (Trifase – 400V3N)
Ø Entrata Tubo Gas	1/2"
Struttura Esterna	Acciaio inox
Alimentazione	Gas
Predisposizione	GAS METANO – A RICHIESTA GPL
Potenza Elettrica	5,4 kW
Potenza gas totale	23,8 kW



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

Tipologia cottura

Fuochi Su Forno