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 6 FUOCHI CON 1 BRUCIATORE DA 3,5 KW + 2 BRUCIATORI DA 5,5 KW + 3 BRUCIATORI DA 7,4 KW SU VANO A GIORNO

COD: PFP9PC6FVG

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PIANO COTTURA A GAS 6 FUOCHI CON 1 BRUCIATORE DA 3,5 KW + 2 BRUCIATORI DA 5,5 KW + 3 BRUCIATORI DA 7,4 KW SU VANO A GIORNO

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.

La Cucina ha una robusta **struttura Acciaio Inox Aisi 304** con **finiture sono in Scotch Brite** con giunzioni a filo per **garantirvi la massima igiene**

I **bruciatori** sono in **ghisa cromati doppia corona 7,4 kW , monocorona 5,5 kW e 3,5 kW**

La Cucina **è facile da utilizzare** grazie alla presenza di un solo **comando a zona che permette di**

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

regolare la potenza del bruciatore

Griglia monofuoco e bifuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata **resistente agli acidi**

Il macchinario è dotato di piedini d'appoggio in gomma

Questo modello **è su vano neutro** per le porte vedere accessori

Predisposizione ad alimentazione a Metano, per la trasformazione a Gpl bisogna richiederlo all'ufficio commerciale

DATI TECNICI

Peso	120 kg
Dimensioni LxPxH (mm)	L1200xP900xH850 mm
Profondità	900 mm
Numero fuochi	6 fuochi
Potenza gas totale	36,7 kW
Alimentazione	Gas
Predisposizione	GAS METANO – A RICHIESTA GPL
Struttura Esterna	Acciaio inox
Tipologia di Acciaio	Acciaio Inox 304
Tipologia cottura	Fuochi