



**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 1 BRUCIATORE DA 3,5 KW + 2 BRUCIATORI DA 5,5 KW + 3 BRUCIATORI DA 7,4 KWSU FORNO GAS GN MAXI POTENZA 12 KW**

**COD:** PFP9PC6FFGM



**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 KWSU FORNO GAS GN MAXI POTENZA 12 KW**

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.

**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 **3,5 kW e 5,5 kW**, con termocoppia e pilota protetta

Il modello in oggetto è su **forno statico a gas 930x530x350** mm con regolazione di sicurezza termostatica con rubinetto valvolato di sicurezza, con termocoppia e pilota, accensione elettrica

**Temperatura regolabile da 50°C a 300°C.**

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

Porta forno in acciaio inox AISI 304 20/10 e controporta in acciaio 430. Guarnizione bocca forni

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

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	215 kg
<b>Profondità</b>	900 mm
<b>Dimensioni LxPxH (mm)</b>	L1200xP900xH850 mm
<b>Dimensioni Camera LxPxH</b>	L930xP530xH350 mm
<b>Numero fuochi</b>	6 fuochi
<b>Capacità Forno</b>	Teglie GN 2/1
<b>Potenza Fuochi</b>	36 kW
<b>Tipologia Forno</b>	Statico
<b>Alimentazione forno</b>	Gas
<b>Ø Entrata Tubo Gas</b>	1/2"
<b>Struttura Esterna</b>	Acciaio inox
<b>Alimentazione</b>	Gas
<b>Predisposizione</b>	GAS METANO – A RICHIESTA GPL
<b>Potenza gas totale</b>	48,7 kW
<b>Tipologia cottura</b>	Fuochi Su Forno