



C1106G

Descrizione



CUCINE A GAS

Piano di lavoro spessore 10/10 in **Acciaio Inox AISI 304** con involucro perimetrale e bacinelle smaltate, struttura a scocca unica in Acciaio Inox con mobile aperto.

Buciatori in ghisa con sparti fiamme in ottone, potenze 3,7kw (singola corona) e 5,5kw (doppia corona).

Manopole con robusta miscela di polimero termoresistente e dotate di labirinto antitrafilamento liquidi. Erogazione del gas mediante valvola di sicurezza a termocoppia.

Accensione manuale dei fornelli con **presenza fiamma pilota**, accensione forni a gas statici tramite piezoelettrico (disponibili anche quelli elettrici a convezione).

Camera forni costruita in Acciaio Inox con supporti laterali per l'inserimento di 3 teglie mm 530x530 (di serie 1 griglia in Acciaio cromato) nei forni a gas, per l'inserimento di 3 teglie GN 1/1 mm 530x325 (di serie 1 griglia in Acciaio cromato) nei forni elettrici con regolazione temperatura di questi da 150° a 300°C .

Porta forni isolata a doppia parete con tenuta a labirinto.

Griglie in ghisa smaltata antiacido a lunghe razze, adatte anche a pentole di diametro ridotto.

Di serie ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl).

C1106G

Cucina 6 fuochi su mobile aperto

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 1100 x 700 x 850 mm (L x P x H)
- Alimentazione fornelli: Metano/GPL
- Nr. fornelli: 6
- Potenza fuochi anteriore: 2x5,5 KW – 1X3,7 kw
- Potenza fuochi posteriore: 3x3,7 KW

-
- Potenza gas totale: 25,8 KW
 - Connessione gas: 1/2"
 - Peso netto: 73 Kg

Per i fornelli delle cucine a gas sono disponibili anche le bacinelle in Acciaio Inox.
Per tutti i modelli è disponibile anche la linea Top (da appoggio)

[Accessori cucine](#)

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso