

**SCHEDA TECNICA CUCINA A GAS FIAMMA LIBERA 4 FUOCHI SU FORNO  
A GAS GN 2/1 SERIE 700 - QUCINO MOD. **Q1986****



**Cucina a gas fiamma libera 4 fuochi su forno a gas GN 2/1  
serie 700 – passo 400**

- Piano di cottura, cruscotto e parti esterne a vista in acciaio inox AISI 304, mentre il resto è in AISI serie 400, comprese le parti interne quali camere di combustione e camini interni (altri fabbricanti normalmente per le parti interne utilizzano lamiera zincata)
- Condotti gas dei bruciatori primari in tubo inox flessibile
- Macchina dotata di fiamma pilota
- Piano di lavoro con involucro stampato ed a tenuta stagna, per una facile pulizia e maggiore sicurezza
- Ampie griglie poggia-pentole in ghisa, senza utilizzo di distanziale centrale
- Cruscotto comandi incassato per una migliore protezione
- Forno statico GN 2/1 con accensione piezoelettrica, dotato di rubinetto con termostato ad 8 posizioni e progettato in modo da offrire una migliore uniformità di temperatura (max. temperatura: c.ca 280°C).



Part. piano cottura



Part. involucro stampato ed a tenuta stagna



Part. cruscotto comandi



Part. anta inox opzionale



Part. Forno statico

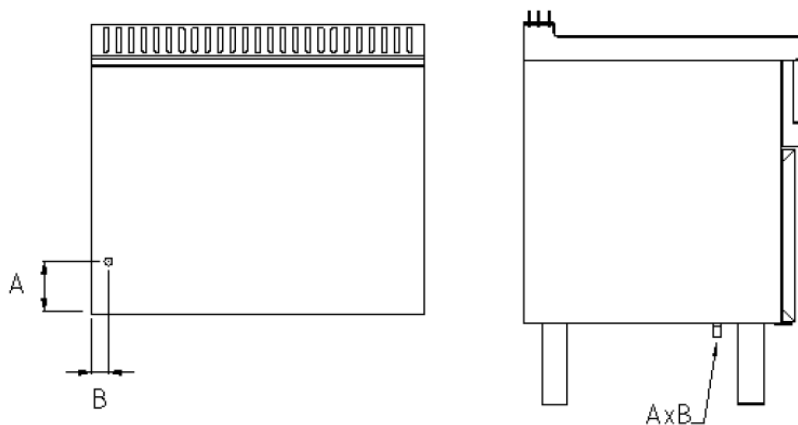


Part. bruciatore a gas

Caratteristiche – features		
	Dimensioni – (cm) L - P – H <i>Dimensions (cm) L - P – H</i>	80x70x85/90
	Peso netto <i>Net weight</i>	100 kg.
	Composizione bruciatori - kw/gas e n. <i>Burns fitting - kw/gas and n.</i>	(5,5x3 + 7,5x1 + 5 forno)
	Potenza totale kw/gas <i>Total power input kw/gas</i>	29

Optionals
Griglia GN 2/1 in acciaio cromato <i>Chrome steel grid GN 2/1</i>

Schema per risalire alla predisposizione delle utenze:



<b>Codice</b>	<b>Alimentazione (gas) M 1/2 A x B</b>
<b>Q1986</b>	<b>215 x 20</b>