

**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

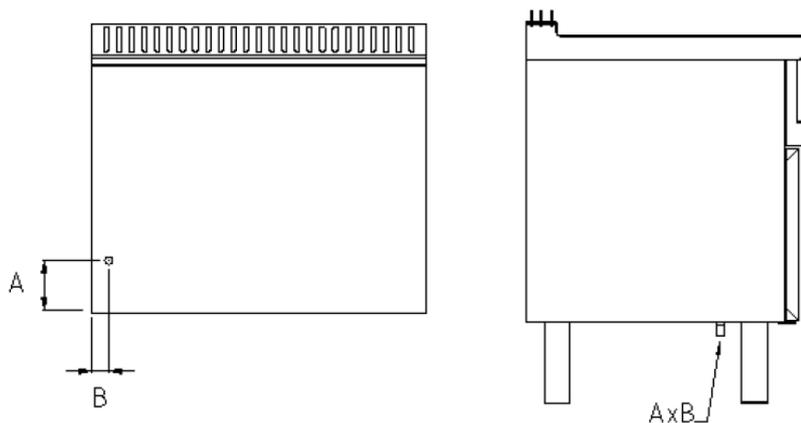


Part. bruciatore a gas

| 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:



| | |
|---------------|--|
| Codice | Alimentazione (gas) M 1/2 A x B |
| Q1986 | 215 x 20 |