

8FCG10

CUCINA E FRY-TOP GAS SU FORNO A GAS

GAS RANGE AND FRY-TOP ON GAS OVEN

Caratteristiche Features



Piastra di cottura realizzata in speciale acciaio lievigato di grosso spessore | Paraspruzzi perimetrale 30/10 in acciaio inox AISI 304 saldato ermeticamente | Cassetto raccogli grassi estraibile | Comandi sdoppiati per il riscaldamento differenziato della piastra | Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata | Regolazione della temperatura da 100° a 300°C mediante rubinetto termostato con sicurezza e termocoppia | Accensione elettronica a pila del pilota | Forno gas GN 2/1 riscaldato da bruciatore (7,7 kW) a fiamma stabilizzata | Regolazione della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza a termocoppia | Guide reggigriglie a tre posizioni ed estraibili per la completa pulizia della camera | Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione | Piedini in acciaio inox regolabili in altezza

Cooking plate in special thick honed steel | 30/10 perimeter splashguard in AISI 304 hermetically welded stainless steel | Removable fat collecting drawer | Dual control for the differentiated heating of the plate | Burners in stainless steel with stabilized flame | Temperature regulation from 100° to 300°C by means of thermostatic tap with safety valve and thermocouple | Electronic battery pilot ignition | Gas oven GN 2/1 heated by burner (7,7 kW) with stabilized flame | Thermostatic temperature regulation from 100° to 340°C by means of safety valve and thermocouple | 3-position shelf runners which can be removed for easy cleaning and maintenance | Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance | Adjustable AISI 304 stainless steel feet



MODELLO
MODEL



DIMENSIONI mm
DIMENSIONS mm



POTENZA GAS KW
GAS POWER KW



VOLUME m³



PESO Kg
WEIGHT Kg



ALLACCIAMENTO GAS
GAS CONNECTION

8FCG10

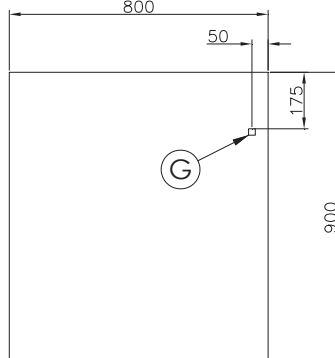
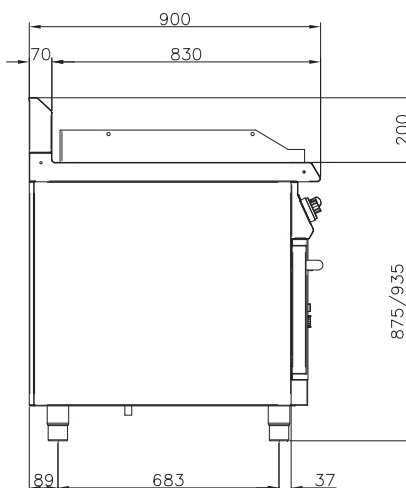
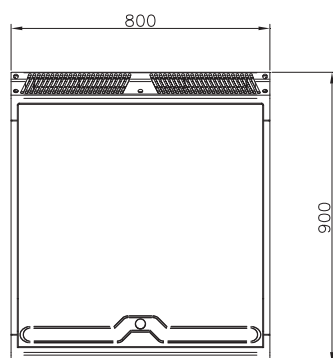
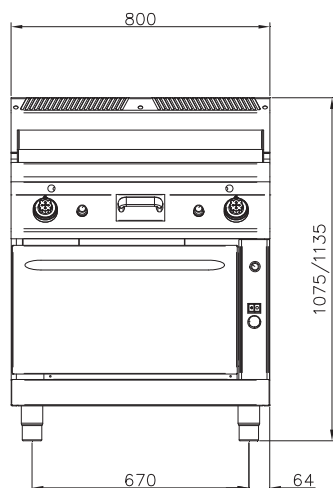
800x900x900

23,7

1,2

228

Ø 1/2"



G = Gas Ø 1/2"