

CUCINA 36" PROFESSIONALE MULTIFUNZIONE 36" ALL GAS PROFESSIONAL RANGE

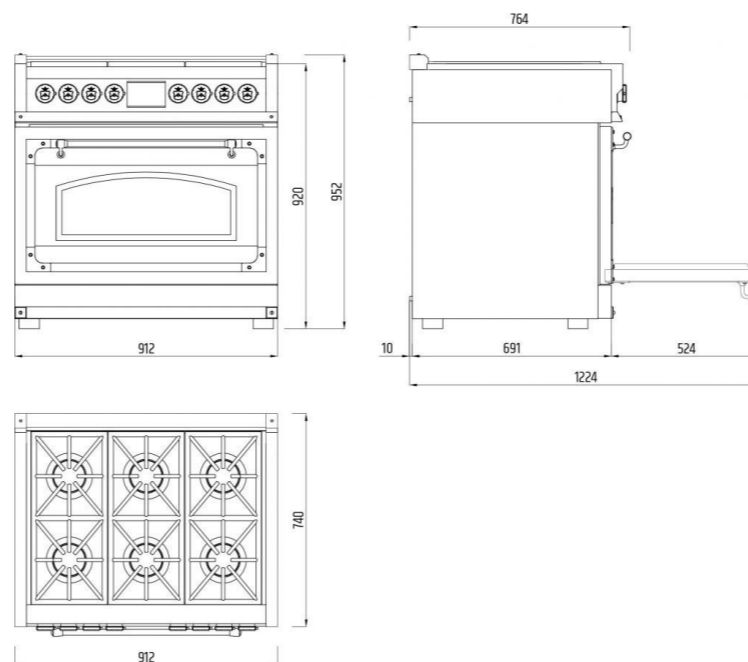


DESCRIPTION / DESCRIZIONE

Professional all gas cooking range 36" with 6 burners and oven. 6 burners: 6 cooking zones, each with special burners create 5 levels of cooking power. At each level, the perfect combination of power and even distribution of heat allows precise results from temper to sear at 20,000 BTU. A combination of burner rings at different levels controls the relation of the flame to the bottom of the cooking vessel, allowing whisper soft heat for melting or rendering to ultra high searing and deglazing. Oven: Dual convection oven with 3 baking functions allow for ultimate flexibility, performance and capacity. Telescopic chrome oven racks allow for convenient inspection of dishes during cooking and effortless removal when done.

Cucina professionale 36" con 6 fuochi e forno multifunzione. 6 bruciatori: 6 zone di cottura, ognuna con bruciatori speciali con 5 livelli di potenza di cottura. Ad ogni livello, la perfetta combinazione di potenza e distribuzione uniforme del calore consente risultati precisi. Forno: il forno a doppia convezione con 3 funzioni di cottura consente la massima flessibilità, prestazione e capacità. Le griglie del forno cromate telescopiche consentono una comoda ispezione delle stoviglie durante la cottura e una rimozione senza sforzo.

DETAILS / DETAGLI



FEATURES / CARATTERISTICHE

COOKTOP FEATURES CARATTERISTICHE / PIANO COTTURA

POWERED BY NATURAL GAS WITH THE OPTION OF CONVERTING TO LPG.
6 BURNERS WITH DUAL CONTROL ADJUSTMENT FROM 375 TO 4500W (GN)
AUTOMATIC RE-IGNITION
HOB SURFACE IN MATT BLACK PORCELAIN ENAMEL
PROFESSIONAL CAST IRON TRIVETS
STEEL KNOBS

PIANO COTTURA A GAS:
ALIMENTAZIONE A GAS NATURALE (POSSIBILITÀ DI CONVERSIONE A GPL)
6 BRUCIATORI CON COMANDI DUAL REGOLABILI DA 350 A 4500W (GN)
RIACCENSIONE AUTOMATICA
SUPERFICIE PIANO CON SMALTO PORCELLANATO NERO OPACO
GRIGLIE PROFESSIONALI IN GHISA
MANOPOLE IN ACCIAIO

OVEN FEATURES CARATTERISTICHE / FORNO

6 DIGIT TOUCH CONTROL: DIGITAL TIMER + KNOBS
DUAL TRUE CONVECTION
PYROLYSIS SELF-CLEANING
BOOSTER TO RAPIDLY REACH THE PRE-SELECTED TEMPERATURE
COOL TOUCH (< 50°C) WITH SOFT CLOSING DOOR
BLACK PORCELAIN ENAMEL INTERIOR
STANDARD OVEN ACCESSORIES:
PROBE FOR CHECKING FOOD TEMPERATURES
1 FULLY RETRACTABLE TELESCOPIC RACK
2 FLAT METAL GRILLS
1 ENAMEL TRAY WITH ANTI-SPLASH INSERT
INTERNAL LIGHTING
INTERNAL CAPACITY 161 LITRES

MULTIFUNZIONE ELETTRONICO
6 DIGIT TOUCH CONTROL: TIMER DIGITALE + MANOPOLE
DOPPIA VENTILAZIONE INTERNA
AUTOPULENTE CON PIROLISI
BOOSTER RAGGIUNGIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA
PRESELETTA
PORTA FREDDA (< 50°C) CON CHIUSURA ASSISTITA.
INTERNI CON SMALTO PORCELLANATO NERO

TECHNICAL INFO / INFO TECNICHE

CONTROL TYPE	6 Digital touch + knobs
OVEN PROGRAMMING	Electronic Control (min/max 170/550°F)
COOK TOP GAS REQUIREMENTS	GAS (NG or LP)
COOKING ZONES	6 Burner
COOKTOP TYPE	All Dual Flame/Simmer Burner
COOKTOP POWER	350-4500 (W)
OVEN USABLE CAPACITY	161 (L)
ELECTRIC CONNECTION RATING (KW)	200 W
TENSIONE - VOLTAGE (V)	230 (V)
FREQUENZA (HZ) - FREQUENCY (HZ)	Hz: 50
TIPO DI SPINA - PLUG TYPE	Schuko