

120 cm 6-burner + griddle, Electric Double Oven Serie Professional



PRO126G2EXT

Cucina di ampie dimensioni con piano cottura a sei fuochi a gas, incluso un bruciatore ad alto rendimento con doppio wok con controllo fiamme separato e piastra teppan-yaki elettrica in acciaio inox.

I due forni gemelli, dotati di 11 funzioni di cottura, assicurano una grande flessibilità. Entrambi dispongono di un grill elettrico e di un sistema di cottura ventilata, il cui flusso d'aria viene bilanciato da una ventola.

Sono disponibili alzate paraschizzi e cappe aspiranti abbinata.

I colori visualizzati possono variare a seconda delle impostazioni e della risoluzione dello schermo del computer. Per maggiori informazioni contatta il tuo rivenditore.

Caratteristiche tecniche

Funzionalità

Piano lavoro

Misura	120 cm
Zone di cottura	7
Numero di bruciatori a gas	6
Zona piastra teppan-yaki	elettrico
Tipo piano cottura	a gas
Design piano cottura	acciaio inox squadrato monostampo
Tipo comandi	manopole
Manopole	finitura in metallo
Bruciatori e cappellotti	ottone
Griglie d'appoggio	ghisa
Valvola di sicurezza	sì
Accensione	sì
Alzatina	sì
Adattatore corona	sì
Riduzione caffettiera	sì

Zone di cottura

Doppio wok	0.48 kW - 5 kW
Semi-rapido	0.60 kW - 1.75 kW (3)
Ausiliario	0.48 kW - 1 kW (1)
Potenza piastra teppan-yaki	1100 W
Vaschetta di raccolta per teppan-yaki	sì

Cappa

Classe energetica	A
-------------------	---

Cavità forno

Configurazione forno	doppio
Alimentazione forno	elettrico
Tipo forno	multifunzione elettrico

Tipo forno principale	multifunzione elettrico
Tipo grill forno principale	elettrico
Funzioni forno principale	convezione / disidratazione / elettrico ventilato / grill / grill ventilato / luce forno / pizza / pre-riscaldamento veloce / resistenza inferiore / resistenza superiore / resistenza superiore e inferiore / scongelamento
Volume forno principale	69 l
Sistema di convezione forno principale	singolo con elemento riscaldante
Classe energetica forno principale	A
Tipo forno ausiliario	multifunzione elettrico
Tipo grill forno ausiliario	elettrico
Funzioni forno ausiliario	convezione / disidratazione / elettrico ventilato / grill / grill ventilato / luce forno / pizza / pre-riscaldamento veloce / resistenza inferiore / resistenza superiore / resistenza superiore e inferiore / scongelamento
Volume forno ausiliario	69 l
Sistema di convezione forno ausiliario	singolo
Classe Energetica forno ausiliario	A
Volume netto forno secondario	69 l
Comandi forno	manopole / programmatore digitale touch
Tipo porta	triplo
Vetro interno removibile	sì
Tangenziale di raffreddamento	sì
Livelli di cottura	4
Timer	programmatore digitale touch
Sonda carne	sì
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Guide telescopiche	2 standard
Griglie forno	3 cromate
Vassoio	2 smaltati
Griglia vassoio	sì
Luci forni	singolo

In fondo

Vano scaldavivande cassetto

Piedi acciaio inox

Specifiche tecniche

Tensione e frequenza 220/240 V - 50Hz - 26 A

Potenza assorbita (W) 6000 W

Dimensioni

