

90 cm 6 bruciatori, forno ibrido Serie Professional



PRO90 6 HYB S XT

Cucina di ampie dimensioni con piano cottura a sei fuochi a gas, incluso un bruciatore doppio wok con controllo fiamme separato.

Il forno ibrido è dotato di tutte le funzioni necessarie per la cucina professionale. Basta selezionare la modalità di alimentazione e le impostazioni corrette per cucinare il piatto. Nella modalità gas il forno è ideale per cuocere pesce e arrosti. Nella modalità elettrico, il forno è l'ideale per le cotture a temperatura medio - bassa, come le cotture lente.

Sono disponibili alzate paraschizzi e cappe aspiranti abbinata.

I nostri prodotti e gli imballaggi sono riciclabili al 99%. 

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	90 cm
Zone di cottura	6
Zone gas	6
Tipo piano cottura	gas
Design piano cottura	acciaio inox squadrato monostampo
Comandi piano cottura	Manopole
Manopole	Metallo
Tipo bruciatore	ottone
Griglie d'appoggio	Ghisa
Sicurezza sul piano	sì
Alzatina	sì
adattatore corona	sì
Riduzione caffettiera	sì

Zone di cottura

Rapido	1.05 kW - 3 kW (1)
Semi-rapido	0.60 kW - 1.75 kW (3)
Ausiliario	0.48 kW - 1 kW (1)

Cavità forno

Configurazione forno	Singolo
Alimentazione forno	ibrido
Tipo forno	multifunzione elettrico
Tipo grill forno	Elettrico
Funzioni forno	convezione / gas ventilato / grill / grill ventilato / luce forno / resistenza inferiore
Volume forno	124 l
Classe energetica forno	A
Comandi forno	Manopole
Vetro interno forno	Triplo

Vetro interno removibile	sì
Livelli cottura	4
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Guide Telescopiche	1 standard
Griglie forno	2 cromate di largo spessore
Vassoio	1 smaltato
Luci forno	Singolo
In fondo	
Vano scaldavivande	Cassetto
Piedi	Acciaio inox
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V - 50/60 Hz - 13 A
Potenza nominale	3 000.00 W

Dimensioni

