

SOFIA PROFESSIONAL

CUCINA MULTIFUNZIONE 48"



CODE ID



FSRC 4807 2P MK 2F X



Funzione Pizza 350° C



Creative



Griglie in Ghisa



Superficie Continua



Bruciatori Crescendo Dual



Doppia Ventilazione (Forno Principale)



Termovenilato (Forno di Supporto)



Sistema Soft Closing



Autopulente con Pirolisi



Cottura Multi-livello



Griglia Telescopica



Porta Fredda



Display Creative



Sonda Temperatura



Booster Temperatura

CUCINA PROFESSIONAL 48"

Sistema Creative con manopole

PIANO COTTURA

Alimentazione a gas naturale
con possibilità di conversione a GPL
4 bruciatori Gas Crescendo comandi dual
regolabili da 375 a 4000W (GN)
2 bruciatori Gas Crescendo comandi dual
regolabili da 375 a 4500W (GN)
1 bruciatore gas tubolare per Teppanyaki
da 0,5 a 3,5 kW
Superficie piano con smalto porcellanato nero
opaco
Griglie professionali in ghisa continue
Manopole in acciaio

FORNI

Multifunzione elettronici
Sistema Creative con manopole
Doppia ventilazione interna (forno principale)
Termovenilato (Forno di supporto)
Autopulenti con PIROLISI

Booster raggiungimento rapido
della temperatura prescelta
Porta fredda con chiusura assistita (entrambi)
Interni con smalto Ultra-Black

ACCESSORI DI SERIE

Forno Principale :
Sonda per la rilevazione della temperatura
nei cibi
1 griglia telescopica ad estrazione totale
2 griglie metalliche piane
1 griglia tonda
1 pietra in refrattario
1 pala pizza
1 vassoio smaltato con anti-splash
Capacità interna 124 litri

Forno di supporto :
1 griglia telescopica ad estrazione totale
2 griglie metalliche piane
Capacità interna 76 litri



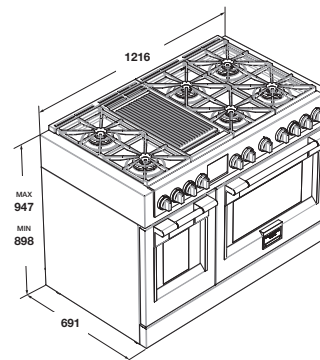
ACCIAIO INOX
FSRC 4807 2P MK 2F X



ACCIAIO NERO OPACO
FSRC 4807 2P MK 2F MBK

SOFIA

CUCINA MULTIFUNZIONE



FSRC 4807 2 P MK 2F ...	
Tipologia	Cucina free standing da 48"
Estetica	... X Acciaio inox
Interni smalto	... MBK Acciaio nero opaco
	Ultra Black Piro
CARATTERISTICHE PIANO COTTURA	
Alimentazione	Gas
Crescendo / Bruciatore Tubolare	6 / 1 x 500 - 3500 W
Potenza Gas (min-Max)	2 x 375 - 4500 W / 4 x 375 - 4000 W
Sicurezza gas	•
Griglie / Piastra in ghisa n.	3 / 1
Superficie piano	Acciaio smaltato nero opaco
CARATTERISTICHE FORNI	
Tipologia	Multifunzione elettronico
Doppia ventilazione / Termoventilato	Principale / Secondario
Classe di efficienza energetica	A
Capacità (litri)	124 +76 L
Raffreddamento forzato	•
Funzioni n.	11
PRESTAZIONI	
Temperatura Max cottura / Classic pizza	290° C / 350° C
Temperatura Pirolisi	460° C
Autopulente	•
COMANDI	
Sistema di controllo	Creactive con manopole
Ricette	•
Spegnimento automatico	•
Booster	•
Sonda	Forno principale
SICUREZZA	
Blocco porta (durante la pirolisi)	•
Porta fredda / Vetri n.	• / 4
Porta con soft closing	•
ACCESSORI	
Illuminazione (Alogena 20 W) n.	3
Griglie piane n.	2 + 2
Griglia telescopica n.	1 + 1
Vassoi n. / tipo	1 / vassoio smaltato
Griglia tonda n.	1
Piastra in refrattario n.	1
Pala pizza	•
CARATTERISTICHE ELETTRICHE / GAS	
Potenza elettrica Max (W)	3700 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	230 - 50
Tipi di gas	GN - GPL
Cavo alimentazione	•
Spina	Schuko
DIMENSIONI	
Larghezza mm	1216
Altezza (min - Max) mm	898 - 947
Profondità (mm)	691