

# 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 450 a 4000W (GN)  
2 bruciatori Gas Crescendo comandi dual  
regolabili da 450 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



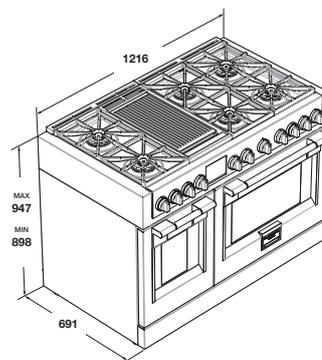
ACCIAIO INOX  
FSRC 4807 2P MK 2F X



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 ... MBK Acciaio nero opaco
Interni smalto	Ultra Black Piro
<b>CARATTERISTICHE PIANO COTTURA</b>	
Alimentazione	Gas
Crescendo / Bruciatore Tubolare	6 / 1 x 500 - 3500 W
Potenza Gas ( min-Max)	2 x 450 - 4500 W / 4 x 450 - 4000 W
Sicurezza gas	•
Griglie / Piastra in ghisa n.	3 / 1
Superficie piano	Acciaio smaltato nero opaco
<b>CARATTERISTICHE FORNI</b>	
Tipologia	Multifunzione elettronico
Doppia ventilazione / Termoventilato	Principale / Secondario
Classe di efficienza energetica	A
Capacità ( litri )	124 + 76 L
Raffreddamento forzato	•
Funzioni n.	11
<b>PRESTAZIONI</b>	
Temperatura Max cottura / Classic pizza	290° C / 350° C
Temperatura Pirolisi	460° C
Autopulente	•
<b>COMANDI</b>	
Sistema di controllo	Creative con manopole
Ricette	•
Spegnimento automatico	•
Booster	•
Sonda	Forno principale
<b>SICUREZZA</b>	
Blocco porta ( durante la pirolisi )	•
Porta fredda / Vetri n.	• / 4
Porta con soft closing	•
<b>ACCESSORI</b>	
Illuminazione ( Alogena 20 W ) n.	3 + 2
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	•
<b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE / GAS</b>	
Potenza elettrica Max (W)	7000 W
Tensione / Frequenza ( V - Hz )	220 - 240 / 380 - 415 V • 2N ~ 50-60 Hz
Tipi di gas	GN - GPL
Cavo alimentazione	-
Spina	-
<b>DIMENSIONI</b>	
Larghezza mm	1216
Altezza ( min - Max ) mm	898 - 947
Profondità ( mm )	691