

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)
- Termoventilato (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)
Termoventilato (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



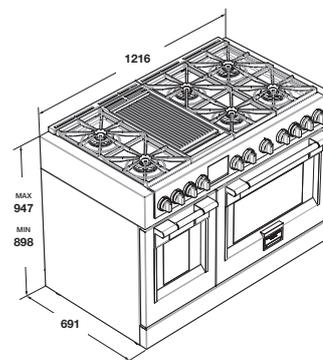
ACCIAIO INOX
FSRC 4807 2P MK 2F X



ACCIAIO NERO OPACO
FSRC 4807 2P MK 2F MBK

SOFIA

CUCINA MULTIFUNZIONE



FSRC 4807 2P MK 2F ...	
Tipologia	Cucina free standing da 48"
Estetica	Acciaio inox X Matte Black MBK
Interni: smalto/altro	Ultra Black Piro / -
CARATTERISTICHE PIANO COTTURA	
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
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 / Pizza Pizzeria 350°	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 + 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	•
CARATTERISTICHE ELETTRICHE / GAS	
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	-
DIMENSIONI	
Larghezza mm	1216
Altezza (min - Max) mm	898 - 947
Profondità (mm)	691