

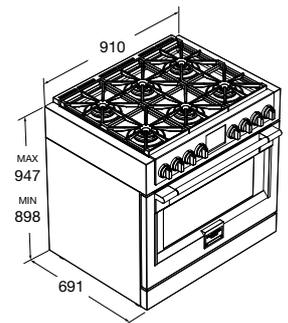


## Cucina Pro Gas 36"

FSRC 3606 GG ED 2F X



- Professional Digit Control
- Manopole in metallo finitura INOX
- 6 Bruciatori Crescendo Dual
- Vasca smaltata nero opaco
- Griglie professionali in ghisa
- Alimentazione gas NG o LPG
- Forno alimentato a gas (NG o LPG)
- Doppia ventilazione interna
- Porta fredda con soft closing
- Griglia telescopica



## Caratteristiche

SOFIA 36" PRO GAS è pensata per chi apprezza le caratteristiche di cottura tipiche del forno a gas. Come gli altri modelli, questa versione è caratterizzata da uno stile iconico riconosciuto in tutto il mondo. Il piano di cottura professionale è dotato di 6 flessibili bruciatori a gas (Crescendo Dual in ottone), robuste griglie continue in ghisa e vasca trattata con speciale smalto nero opaco, che ne garantisce durata e facilità di pulizia. Il forno è per dimensioni e capacità (161 litri), il più grande forno a gas attualmente prodotto da Fulgor Milano. La dotazione di accessori di serie del forno comprende una griglia telescopica ad estrazione totale, due griglie piane e un vassoio smaltato con anti-splash.



ACCIAIO INOX  
 FSRC 3606 GG ED 2F X  
 EAN 8019801017263

# PROFESSIONAL

CUCINA FREE STANDING 36"



<b>FSRC 3606 GG ED 2F X</b>	
Tipologia	Cucina free standing da 36"
Estetica	Acciaio Inox
Interni: smalto / altro	Ultra Black Piro / -
<b>CARATTERISTICHE PIANO COTTURA</b>	
Alimentazione	Gas
Brucciatori Dual Crescendo	6
Potenza Gas (min-Max)	450 - 4500 W
Sicurezza gas	•
Griglie in ghisa n.	3
Superficie piano	Smaltato nero opaco
<b>CARATTERISTICHE FORNI</b>	
Tipologia	Gas
Doppia ventilazione interna	•
Classe di efficienza energetica	A
Capacità (litri)	150 L
Raffreddamento forzato	•
Funzioni n.	3
<b>PRESTAZIONI</b>	
Temperatura Max cottura	300° C
Temperatura Pirolisi	-
Autopulente	-
Funzione Pizza Pizzeria 350°	-
AirFry (frittura al forno)	-
<b>COMANDI</b>	
Sistema di controllo	Display digitale con manopole
Ricette	-
Spegnimento automatico	-
Booster	-
Sonda temperatura (Meat Probe)	-
<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
Griglie piane n.	2
Griglia telescopica n.	1
Vassoi n. / tipo	1 / leccarda smaltata
Vassoio per AirFry n.	-
Set pizza n.	-
<b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE / GAS</b>	
Potenza elettrica Max (W)	200 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	220-240 V~ 50-60 Hz
Tipi di gas	NG - LPG
Cavo alimentazione	•
Spina	Schuko
<b>DIMENSIONI</b>	
Larghezza mm	910
Altezza (min - Max) mm	898 - 947
Profondità (mm)	691