

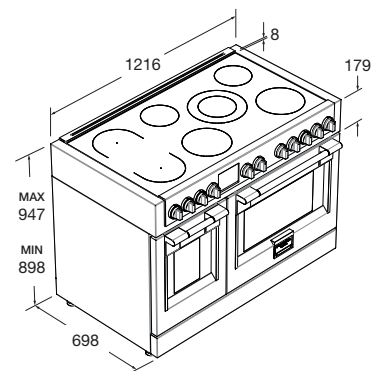


## Cucina Induzione 48"

FSRC 4807 P MI MK 2F X



- Forni multifunzione elettronici
- Funzione Pizza Pizzeria 350°C
- Funzione AirFry (frittura al forno)
- Forni autopulenti pirolitici
- BOOST Preriscaldamento rapido
- Forno principale doppia ventilazione
- Forno di supporto Ventilato
- Sonda Meat Probe
- Porta fredda con Soft Closing
- Controllo Digitale Creative con manopole
- Superficie Vetroceramica
- Manopole in metallo finitura INOX
- Sensore Rilevamento Pentole
- 7 Zone di Cottura
- 1 Zona Dual Max Power da Ø 28 cm



## Caratteristiche

SOFIA PRO 48 DUAL FUEL rappresenta l'eccellenza di FULGOR MILANO, è sinonimo di stile italiano, di maestria nella progettazione e di accuratezza nelle lavorazioni. Grazie al piano di cottura dotato di 6 bruciatori a gas in ottone di tipo Crescendo Dual, della piastra reversibile che presenta griglie o TeppanYaki e dei due performanti forni multifunzione pirolitici, questa versione, si conferma strumento flessibile, capace di esaltare le attitudini creative dei professionisti della cucina. La dotazione di accessori di serie del forno principale comprende una griglia telescopica ad estrazione totale, due griglie piane, una sonda per la rilevazione della temperatura nei cibi, set pizza (griglia tonda, pala e pietra refrattaria), vassoio smaltato con anti-splash e vassoio per AirFry. Il forno di supporto ha una griglia telescopica ad estrazione totale, due griglie piane e un vassoio in acciaio inox per AirFry.



ACCIAIO INOX  
 FSRC 4807 P MI MK 2F X  
 EAN 8019801035120

# PROFESSIONAL

CUCINA FREE STANDING 48"



FSRC 4807 P MI MK 2F X	
Tipologia / Estetica	Induzione / Acciaio Inox
Interni: smalto / altro	Ultra Black Piro / -
<b>CARATTERISTICHE PIANO COTTURA</b>	
Alimentazione	Induzione
Superficie	CeraBlack
Rilevatore tegami / Blocco di sicurezza	• / •
Raffreddamento con ventilatori	•
Livelli di potenza	1 - 9
	Funzione di fusione 45° C / Cottura lenta a 70° C
	Indicatore codici di errore
	Booster per ogni zona
	Ril. di calore residuo H
	Automatic Heat Up
	Minute Minder
<b>CARATTERISTICHE ZONE DI COTTURA</b>	
Fronte sx potenza (L9 - Booster) (W)	Ø 230 mm 2300 - 3700 W
Retro sx potenza (L9 - Booster) (W)	Ø 200 mm 1850 - 3000 W
Dual Max Power (L9 - Booster) (W)	Ø 280 mm 3000 - 5500 W
Centrale potenza (L9 - Booster) (W)	Ø 200 mm 1850 - 2600 W
Fronte dx potenza (L9 - Booster) (W)	Ø 230 mm 2300 - 3700 W
Retro dx potenza (L9 - Booster) (W)	Ø 200 mm 1850 - 3000 W
Bridge fronte e retro sx (L9 - Booster) (W)	2x Ø 200 mm 2x 850 - 3000 W
<b>CARATTERISTICHE FORNI</b>	
Tipologia / Funzioni n.	Multifunzione elettronico / 18
Doppia ventilazione / Termoventilato	Principale / Secondario
Classe di efficienza energetica	A
Capacità (litri)	125 + 65 L
Raffreddamento forzato	•
<b>PRESTAZIONI</b>	
Temperatura Max	290° C
Temperatura Pirolisi / Autopulente	460° C / •
Funzione Pizza Pizzeria 350° / AirFry	• / •
<b>COMANDI</b>	
Sistema di controllo / Ricette	Creactive con manopole / •
Spegnimento automatico / Booster	• / •
Sonda temperatura (Meat Probe)	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. / Griglia telescopica n.	2 + 2 / 1 + 1
Vassoi n. / tipo	1 / vassoio smaltato
Vassoio smaltato per AirFry	1
Vassoio inox per AirFry	1
Griglia tonda / Pala pizza	1 / •
Piastra in refrattario n.	1
<b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>	
Potenza elettrica Max (W)	21400 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	220 - 240 V / 380 - 415V 2 N ~ ; 50 - 60 Hz
<b>DIMENSIONI</b>	
Larghezza mm	1216
Altezza (min - Max) mm	898 - 947
Profondità (mm)	698