FOGÃO SOFIA MULTIFUNÇÃO GÁS/ELÉTRICO - 48"

FSRC 4807 2P MK 2F X

























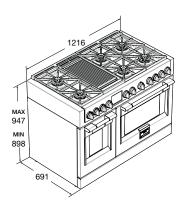






- Função Pizza Pizzeria 350 °C
- Função Air Fryer (fritar no forno)
- Fornos autolimpantes pirolíticos
- Função de pré-aquecimento rápido
- Forno principal com convecção dupla
- Forno acessório ventilado
- Sonda de Carne
- Porta de fechamento suave com toque frio

- Controle digital Creactive com botões
- Tampa de placa reversível com acabamento INOX
- Botões de metal com acabamento em aço inoxidável
- Grelhas profissionais de ferro fundido
- Placa / chapa esmaltada Pro Heavy Duty
- Tigela esmaltada preta fosca
- 6 queimadores a gás duplos Crescendo
- 1 queimador tubular Teppanyaki
- Fornecimento de GN ou GLP"



FEATURES

Sofia Pro 48 Dual Fuel representa a excelência da Fulgor Milano, é sinônimo de estilo italiano, maestria no desenvolvimento de produtos e precisão no acabamento. Graças ao cooktop equipado com 6 queimadores a gás Crescendo Dual de latão, a chapa reversível com grelhas ou TeppanYaki, e os dois fornos multifuncionais pirolíticos de alto desempenho, esta versão prova ser uma ferramenta flexível, capaz de aprimorar as aptidões criativas dos profissionais de cozinha. Os acessórios padrão do forno principal incluem uma grade telescópica totalmente extraível, duas grades planas, uma sonda Meat, conjunto para pizza (grade redonda, descascador e pedra para pizza), bandeja esmaltada com anti-respingos e bandeja para Air Fryer. O forno de suporte tem uma grade telescópica totalmente extraível, duas grades planas e uma bandeja de aço inoxidável para Air Fryer.

FULGOR MILANO fulgor-milano com

PROFESSIONAL

FOGÃO SOFIA MULTIFUNÇÃO GÁS/ELÉTRICO - 48"

	FSRC 4807 2P MK 2F X
Tipo	Cozinha independente de 48
Acabamento	Aço Inoxidável
Interiores: esmaltados / outros	Piro Ultra Preto / -
FOGÃO DE COZINHA	PIPO Oltra Preto / -
	Cés.
Abastecimento	Gás
Queimador de chapa tubular	1 x 1200 - 3350 W
Potência do queimador Crescendo (Mín-Máx)	2 x 450 - 4500 W / 4 x 450 - 4000 W
Segurança de gás	•
Grelhas de ferro fundido / chapa (N°)	3/1
Superfície da placa	Esmaltado preto fosco
FORNOS	
Tipo	Multifuncional eletrônico
Convenção dupla / Termoventilado	Primário / Secundário
Classe de eficiência	A
Capacidade (litros)	125 + 65 L
Resfriamento forçado	•
N° de funções	18
PERFORMANCE	
Temperatura máxima de cozimento	290° C
Temperatura de pirólise / Autolimpeza	460° C / •
Pizza Pizzeria função 350°	•
Air Fryer (fritar no forno)	•
CONTROLES	
Sistema de controle	Criativo com botões
Receitas	•
Desligamento automático	•
Booster	•
Sonda de carne	Forno primário
SEGURANÇA	, some production
Fechadura da porta (durante a pirólise)	•
Porta Cool-touch / Nº de vidros	•/4
Porta com fechamento suave	•
ACESSÓRIOS	·
Iluminação (Halogênio, 20 W) / N°	3+2
N° de prateleiras planas	2+2
N° de prateleiras planas N° de prateleiras telescópicas	1+1
N° de bandejas / Tipo	1 / bandeja esmaltada
Bandeja Air Fryer esmaltada	1
Bandeja Air Fryer de aço inoxidável	1
Prateleira redonda / Pá para pizza	1/•
N° de pedras de fogo para pizza	1
CLASSIFICAÇÃO DE POTÊNCIA / GÁS	
Potência elétrica máxima (W)	7000 W
Voltagem / Frequência (V - Hz)	220 - 240 V / 380 - 415V 2 N ~; 50 - 60 Hz
Tipos de gases	NG - LPG
Cabo / Plugue	-/-
DIMENSÕES	
Largura (mm)	1216
Altura (mín máx.) mm	898 - 947
Profundidade (mm)	691

fulgor-milano.com FULGOR MILANO