

## **CONFIGURAZIONE SPAZIO**

Casa B dispone di uno spazio per laboratori di cucina completamente attrezzato, fornito di frigorifero a colonna, congelatore a cassette sottobanco, lavello mono vasca in acciaio con doccino, lavastoviglie, forno elettrico da incasso con 2 zone di cottura, piastra induzione con 4 zone di cottura, cucina a gas con 6 bruciatori e forno combi-steam da 90cm con camera di lievitazione.

La cucina dispone di una zona a parete con 2 spazi di appoggio rispettivamente lunghi 2,81mt e 0,75mt e profondi 0,60 mt, di un'isola centrale di 3 mt profonda 0,90 mt quest'ultima corredata da 6 sgabelli per lezioni e show-cooking.

## **SPECIFICHE FORNITURA**

**LAVASTIVIGLIE** Siemens: 12 coperti con open assist e 9 programmi di lavaggio.

**FORNO DA INCASSO** Samsung: con doppia ventola, consente di utilizzare il vano del forno in tutta la sua capacità o dividerla in due. Grazie all'elemento separatore si ottengono due forni autonomi, utilizzabili anche contemporaneamente senza scambi di odori e con temperature e tempi di cottura differenti. Possibilità di griglia per frittura, placche per cottura a vapore, sottovuoto e sonda per misurazione della temperatura al cuore.

**PIASTRA INDUZIONE** Barazza: 4 zone di cottura con riconoscimento della posizione della pentola, 9 livelli di calore più booster, funzioni di pausa e timer per ogni zona.

**BLOCCO FUOCHI E FORNO** Steel: blocco cucina con 6 bruciatori in ottone e griglie in ghisa, forno da 90 cm con placche, griglie, gira arrosto, sonda per misurazione della temperatura al cuore e vasca per cottura combi-steam. Possibilità di utilizzo del forno come camera di lievitazione.