

Cocina profesional a gas 4 fuegos armario cerrado profundidad 700 mm

MODELO: S4F70G

Dim. externas

L 800 x P 700 x A 915 + 130 camino mm

959,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 800 mm x P 700 mm x A 915 mm + 130 camino
Profundidad de la cocina	700 mm
Peso	64 Kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia total del gas	18,4 Kw
Fuente de energía	Gas
Disponibilidad	En Stock
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304

Potencia de los fogones	2 x 3 Kw + 2 x 4,3 Kw
Tipo de cocina	Gas
Tipo de placa de cocción	con mueble
Carrocería	Acero ino x idable
Horno	Sin horno
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)
Tipo de quemadores	quemador único

Descripción

Cocina a gas con 4 fuegos sobre armario cerrado, profundidad 700 mm.

Las cocinas a gas permiten infinitas combinaciones con prestaciones comparables a las de la alta gastronomía. Son adecuadas para cualquier necesidad y garantizan eficiencia y funcionalidad al más alto nivel, adaptándose perfectamente a las cocinas profesionales de restaurantes, comedores y locales de comida rápida.

La cocina es sinónimo de robustez, ergonomía, fiabilidad y versatilidad. Los materiales de construcción son de alta calidad, lo que asegura una larga durabilidad.

La estructura externa de la superficie de cocción a gas está fabricada en acero INOX-AISI304, con un grosor de 12/10. La superficie de cocción está montada sobre un compartimento cerrado.

Los quemadores son rápidos y están equipados con válvulas de gas de seguridad con termopar y llama piloto. La superficie de cocción a gas cuenta con 2 quemadores de bronce cromado con una potencia total de 14,6 kW.

Para un correcto funcionamiento del equipo, se recomienda realizar una limpieza diaria retirando y lavando las parrillas y las bandejas con paños húmedos o con agua y detergentes no abrasivos.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA