

Pedido del cliente

Cocina profesional a gas 4 fuegos armario cerrado profundidad 700 mm

Precio: 959,00 € + IVA



Referencia: S4F70G

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cocinas a gas profesionales

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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 800 mm x P 700 mm x A 915 mm + 130 camino
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Peso	64 Kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia de los fogones	2 x 3 Kw + 2 x 4,3 Kw
Potencia total del gas	18,4 Kw
Tipo de cocina	Gas
Profundidad de la cocina	700 mm
Tipo de placa de cocción	de sobremueble
Fuente de energía	Gas
Carrocería	Acero inoxidable
Horno	Sin horno
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Pedido del cliente

Generado el 22/05/2026
