

Pedido del cliente

Cocina profesional a gas 6 fuegos armario cerrado profundidad 700 mm

Precio: 1.228,00 € + IVA



Referencia: S6F70G

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cocinas a gas profesionales

Descripción

Cocina de gas con 6 fuegos con mueble cerrado, profundidad 700 mm.

Las cocinas de gas permiten infinitas combinaciones con unas prestaciones que pueden compararse con las de la gran restauración. Se adaptan a todas las necesidades y tienen la eficiencia y funcionalidad al más alto nivel, siendo ideales para cocinas profesionales de restaurantes, comedores y establecimientos de comida rápida.

La cocina es sinónimo de robustez, ergonomía, fiabilidad y versatilidad. Los materiales de construcción son de alta calidad, lo que la hace duradera.

La estructura externa de la placa de cocción de gas es de acero INOX-AISI304 de 12/10 de grosor. La superficie de cocción está **montada sobre un mueble cerrado con 2 compartimentos.**

Los quemadores de gas son rápidos **con grifos con válvula de seguridad con termopar y llama piloto.** La superficie de cocción de gas **tiene 6 quemadores.**

Para un correcto funcionamiento del equipo, se recomienda la limpieza diaria

retirando y lavando las rejillas y placas con paños húmedos o con agua y detergentes no abrasivos.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1200 mm x P 700 mm x H 1050 mm
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Peso	112 Kg
Cantidad de fogones	NR 6 fogones
Potencia de los fogones	3 x 3 Kw + 3 x 4,3 Kw
Potencia total del gas	21,9 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)
Disponibilidad	En Stock

Pedido del cliente

Generado el 06/06/2026
