



Cocina profesional de gas 4 fuegos horno de gas estático profundidad 700 mm

MODELO: S4F70GOG

Dimensiones externas

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

1.340,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 800 mm x P 700 mm x A 915 mm + 130 camino
Medida interna del horno	L620 mm x P 440 mm
Profundidad de la cocina	700 mm
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 / 50 Hz
Peso	108 Kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia del horno	6 Kw
Potencia total del gas	20,6 Kw

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 rejilla para horno de 600 mm x 400 mm
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Potencia de los fogones	2 x 3 Kw + 2 x 4,3 Kw
Fuente de alimentación del horno	Horno de gas
Tipo de cocina	Gas
Carrocería	Acero ino x idable
Horno	Con horno
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Cocina a gas con 4 fuegos, horno estático a gas, profundidad 700 mm.

La cocina profesional a gas de 4 fuegos con horno estático a gas es la solución ideal para restaurantes, pizzerías, comedores, hoteles y laboratorios de restauración que requieren alto rendimiento, fiabilidad y robustez en espacios reducidos.

Diseñada para un uso intensivo, esta cocina modular a gas garantiza máxima eficiencia de cocción, facilidad de uso y larga durabilidad.

Estructura y materiales

La estructura externa está fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 10/10 mm, garantizando resistencia, higiene y facilidad de limpieza. La puerta del horno es de acero esmaltado de doble pared, equipada con bisagras con muelles equilibradores y un práctico tirador ergonómico para una apertura segura y cómoda.

Placa de cocción a gas – 4 fuegos

La superficie de cocción superior cuenta con 4 fuegos a gas con una potencia total de 14,6 kW, ideales para cubrir todas las necesidades de preparación profesional.

Características principales de la placa:

- Encendido piezoeléctrico con botón frontal negro
- Encendido mediante llama externa tipo mechero
- Quemadores rápidos y de alto rendimiento en fundición y latón
- Quemador piloto y encendido manual
- Válvula de seguridad con termopar
- Parrillas esmaltadas antiácido, intercambiables y resistentes a la corrosión
- Parrillas largas, aptas para ollas de diferentes tamaños
- Bandejas esmaltadas extraíbles para limpieza rápida y eficaz

Horno estático a gas profesional

La parte inferior alberga un horno estático a gas con dimensiones internas de 620 x 440 mm, diseñado para una cocción uniforme y constante.

Características del horno:

- Quemador ubicado en la parte inferior
- Distribución del calor por radiación
- Soportes laterales para rejillas en 3 posiciones, fácilmente extraíbles
- Grifo termostático con seguridad por termopar
- Regulación de temperatura de 120°C a 330°C
- Interruptor general, termostato y lámparas piloto de funcionamiento
- Capacidad hasta 3 bandejas (distancia 60 mm)
(con bandejas de 65 mm se pueden colocar 2)
- Encendido piezoeléctrico, sin necesidad de conexión eléctrica

Mantenimiento y limpieza

Para garantizar un rendimiento óptimo y larga durabilidad, se recomienda limpiar diariamente las parrillas y bandejas usando paños húmedos o detergentes no abrasivos.

Características técnicas

- Profundidad: 700 mm
- Ancho: 800 mm
- Altura mínima de la superficie: 915 mm + chimenea 130 mm
- Altura máxima de la superficie: 940 mm + chimenea 130 mm

Equipamiento de serie

?? 1 rejilla para horno 600 x 400 mm

?? Soportes laterales para rejillas en 3 posición