

Pedido del cliente

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

Precio: 1.340,00 € + IVA



Referencia: S4F70GOG

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cocinas a gas profesionales

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

Pedido del cliente

- 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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 800 mm x P 700 mm x A 915 mm + 130 camino
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	1 rejilla para horno de 600 mm x 400 mm
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 / 50 Hz
Peso	108 Kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia de los fogones	2 x 3 Kw + 2 x 4,3 Kw
Potencia del horno	6 Kw
Potencia total del gas	20,6 Kw

Pedido del cliente

Medida interna del horno	L620 mm x P 440 mm
Fuente de alimentación del horno	Horno de gas
Tipo de cocina	Gas
Profundidad de la cocina	700 mm
Carrocería	Acero inoxidable
Horno	Con horno
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)