

## Pedido del cliente

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

Precio: 1.813,00 € + IVA

---



---

Referencia: S6F70GOG

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Cocinas a gas profesionales

### Descripción

#### **Cocina de gas con 4 fuegos, horno eléctrico estático, profundidad 700 mm.**

Las cocinas de gas están compuestas por aparatos modulares que ocupan poco espacio, ofrecen grandes prestaciones y una calidad a la altura de altas exigencias. Estas cocinas son resistentes, fiables y ergonómicas.

La **estructura externa** de la **cocina de gas es de acero INOX-AISI304** de espesor 10/10. **La puerta del horno es de acero esmaltado** de doble pared con bisagras con muelles y un práctico tirador para abrir y cerrar.

La cocina consta de una placa superior de gas con 4 fuegos y una parte inferior que contiene un horno estático eléctrico.

La **placa de cocción** tiene **4 fuegos con una potencias distintas**, para poder satisfacer todas las necesidades culinarias.

Los quemadores son rápidos y potentes, de hierro fundido y latón, con quemador piloto y encendido manual.

El suministro de gas se realiza mediante una válvula de seguridad termopar y las rejillas de la placa son intercambiables y de hierro fundido esmaltado tratado para resistir la corrosión y el paso del tiempo. Las rejillas tienen un radio largo adecuado para sartenes de diferentes tamaños. La zona de cocción también dispone de bandejas de acero esmaltado que pueden desmontarse fácilmente para su limpieza.

El **horno es estático** y tiene unas **dimensiones interiores de 630 mm x 580 mm x 310mm**. El horno estático está compuesto por una cámara cerrada con resistencias independientes situadas en el cielo y en la platea.

El horno puede albergar 3 bandejas de 600 x 520 mm. La cámara del horno y la puerta están aisladas térmicamente para limitar la dispersión del calor.

El horno tiene un interruptor general y 2 termostatos de regulación de la temperatura del cielo y de la platea.

Para encender el horno es necesario girar el mando del termostato del "0" a la posición de temperatura deseada, Se encienden así los dos pilotos luminosos. El piloto verde indica que el aparato tiene tensión y el piloto amarillo que las resistencias están funcionando, Cuando el horno llega a temperatura el piloto amarillo se apaga.

Para el correcto funcionamiento del aparato, recomendamos la limpieza diaria, retirando y lavando las rejillas y bandejas con paños húmedos o con agua y detergentes no abrasivos.

#### **EQUIPAMIENTO DE SERIE:**

- 1 REJILLA DE HORNO 600 mm X 520 mm;c

- **Cable sin enchufe**

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

## Pedido del cliente

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 800 mm x P 700 mm x A 915 mm + 130 chimenea
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla GN1/1 530 mm x 325 mm
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Alimentación eléctrica</b>	220 -240 - 50 Hz
<b>Peso</b>	108 Kg
<b>Cantidad de fogones</b>	NR 4 fogones
<b>Potencia de los fogones</b>	2 x 3 Kw + 2 x 4,3 Kw
<b>Potencia del horno</b>	4,8 Kw
<b>Potencia total del gas</b>	14,6 Kw
<b>Potencia eléctrica total</b>	4,8 Kw
<b>Medida interna del horno</b>	L 630 mm x p 580 mm x H 310 mm
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Tipo de cocina</b>	Gas
<b>Profundidad de la cocina</b>	700 mm
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Horno</b>	Con horno
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)