

## Pedido del cliente

### Cocina profesional de gas 4 fuegos con horno a gas profundidad 650 mm

Precio: 1.359,00 € + IVA

---



---

**Referencia:** CCF65/70

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Cocinas a gas profesionales

## Pedido del cliente

---

### Descripción

#### **Cocina profesional de gas 4 fuegos profundidad 650 mm.**

Las cocinas de gas permiten infinitas combinaciones y modularidad gracias a su pequeño tamaño (profundidad de 650 mm), pero con un rendimiento que puede compararse al de la gran restauración. Estas cocinas se adaptan a todas las necesidades y permiten una eficiencia y funcionalidad al más alto nivel.

Se trata de una línea fiable, ergonómica, completa y práctica, con un alto rendimiento y un consumo reducido.

**La estructura externa de la cocina de gas es de acero INOX-AISI304 de 10/10 de grosor. La puerta del horno es de acero inoxidable** de doble pared, aislada con lana de vidrio, equipada con bisagras con muelles y con un práctico tirador para abrir y cerrar.

La cocina consta de una sección superior con 4 fuegos de gas y una sección inferior que contiene un horno de gas. La placa de cocción tiene 4 fuegos de diferente potencia (2 fuegos x 3,6 Kw y 2 fuegos x 5 Kw), para poder satisfacer todas las necesidades de cocción. Además, 2 fuegos tienen una corona simple y 2 fuegos tienen una corona doble.

**Los quemadores son rápidos**, de alto rendimiento y están **fabricados en hierro fundido y latón con grifos de gas con válvula de seguridad, termopar y encendido piezoeléctrico.** El encendido piezoeléctrico se produce cuando el encendido del piloto se realiza con un sistema de descarga sin conexión eléctrica.

Las rejillas de la placa de cocción son de hierro fundido esmaltado en negro, tratado para que sea resistente a la corrosión y al paso del tiempo. Las rejillas tienen radios largos adecuados para ollas de diferentes tamaños.

**El horno es de gas y mide 530 mm x 540 mm x 280 mm.** El horno de gas funciona con un quemador situado en la parte inferior del elemento al que transmite el calor que luego se distribuye en la cámara del horno por radiación. El horno cuenta con soportes laterales de rejillas de 3 posiciones que se pueden retirar para su limpieza, un quemador con llama estabilizada, un grifo termostático con seguridad de termopar y regulación de temperatura de 150°C a 300°C.

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

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA DEL HORNO 530 mm X 530 mm;

- SOPORTES LATERALES DE REJILLA DE 3 POSICIONES.

Las cocinas pueden unirse a otros componentes mediante juntas de dilatación extraíbles.

Todos los hornos tienen el marcado CE para garantizar el cumplimiento de las normas europeas vigentes.

#### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

---

## Pedido del cliente

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 700 mm x P 650 mm x A 850 mm + 150 chimenea
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla de 530 mm x 530 mm y soportes laterales de rejilla de 3 posiciones para el horno
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Peso</b>	90 Kg
<b>Cantidad de fogones</b>	NR 4 fogones
<b>Potencia de los fogones</b>	2 fogones x 3,6 KW + 2 fogones x 5 KW
<b>Potencia del horno</b>	5 KW
<b>Potencia total del gas</b>	22,2 KW
<b>Medida interna del horno</b>	L 530 mm x P 540 mm x A 280 mm
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno de gas
<b>Tipo de cocina</b>	Gas
<b>Profundidad de la cocina</b>	650 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)