



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

MODELO: CCF65/70

Dimensiones externas

L 700 x P 650 x A 850 + 150 chimenea mm

1.409,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 700 mm x P 650 mm x A 850 mm + 150 chimenea
Medida interna del horno	L 530 mm x P 540 mm x A 280 mm
Profundidad de la cocina	650 mm
Peso	90 Kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia del horno	5 KW
Potencia total del gas	22,2 KW
Disponibilidad	En Stock

Equipamiento de serie	1 rejilla de 530 mm x 530 mm y soportes laterales de rejilla de 3 posiciones para el horno
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Potencia de los fogones	2 fogones x 3,6 KW + 2 fogones x 5 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 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