

## Pedido del cliente

### Cocina de gas profesional 4 fuegos, horno eléctrico de convección profundidad 650 mm

Precio: 1.878,00 € + IVA

---



---

Referencia: CCFE65/70

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Cocinas profesionales

---

### Breve descripción

- La estructura externa de la placa de cocción de gas es de acero INOX-AISI 304 de 10/10 de grosor
  - La placa de cocción ofrece 2 quemadores de 3,6 Kw + 2 quemadores de 5 Kw
  - La intensidad de la llama es ajustable gracias a los grifos situados en la parte frontal
  - Las rejillas son de acero esmaltado negro resistente a los ácidos para resistir la corrosión y el paso del tiempo y tienen radios largos adecuados para sartenes de diferentes tamaños
  - El horno es de gas y mide 530 mm x 540 mm x 280 mm y tiene soportes laterales de parrilla extraíbles en 3 posiciones para su limpieza
  - Seguro y conforme a la normativa vigente gracias al termopar de seguridad
- 

### Descripción

#### Horno eléctrico de convección GN1/1 rejillas profundidad 600 mm.

Las cocinas de gas permiten un infinidad de combinaciones y modularidad gracias también a su pequeño tamaño (650 mm). Estas cocinas se adaptan a todas las necesidades y permiten una eficiencia y funcionalidad al más alto nivel. Es una línea robusta, fiable y funcional, sobria y sencilla de utilizar.

**La estructura externa** de la cocina de gas **es de acero inoxidable AISI304 con un grosor de 10/10** y también la **puerta del horno es de acero inoxidable** con un práctico tirador para abrir y cerrar.

La cocina consta de una parte superior con 4 fuegos y una parte inferior que contiene un horno de convección. 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 fabricados **en hierro fundido y latón con grifos de gas con válvula de seguridad de termopar**.

**Las rejillas de la placa de cocción son de acero esmaltado negro tratado** contra el ácido para resistir la corrosión y el paso del tiempo. Las rejillas tienen radios largos adecuados para ollas de diferentes tamaños.

**El horno eléctrico de convección mide 530 mm x 340 mm x 325 mm.** El horno de convección tiene una cámara cerrada en la que un ventilador distribuye el calor generado por un elemento calefactor dentro de la cámara. El producto se cocina gracias al movimiento convectivo del aire caliente distribuido por el ventilador.

El horno tiene capacidad para **3 bandejas de cocción GN1/1 con una altura de 65 mm. La cámara del horno y la**

## Pedido del cliente

puerta están aisladas térmicamente para limitar la dispersión del calor. El ventilador de distribución de aire caliente es de acero inoxidable y las 3 resistencias generan calor en el interior de la cámara.

El horno está equipado con un interruptor principal y un termostato para ajustar la temperatura de 100°C a 300°C. Para encender el horno, girar el mando del termostato de "0" a la posición de temperatura deseada. Las dos luces indicadoras se encienden. El piloto verde indica que el aparato está activado, mientras que la luz amarilla indica que las resistencias del horno están activadas. En cuanto se alcanza la temperatura deseada, la luz amarilla se apaga. Para un correcto funcionamiento del aparato, se aconseja limpiarlo diariamente retirando y lavando las rejillas y las cubetas con paños húmedos o con agua y detergentes no abrasivos.

### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA DE HORNO GN1/1 530 mm X 325 mm.

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

Todos los hornos de la gama 650 cuentan con el marcado CE para garantizar el cumplimiento de las normas europeas vigentes.

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 700 mm x P 650 mm x A 850 mm + 150 chimenea
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 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>	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<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>	3,96 KW
<b>Potencia total del gas</b>	17,2 KW
<b>Potencia eléctrica total</b>	3,96 KW
<b>Medida interna del horno</b>	L 530 mm x P 340 mm x A 325 mm
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<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)