



Cocina de gas profesional con 6 quemadores, armario, profundidad 650 mm

MODELO: CCF65/110

Dimensiones externas

L 1100 x P 650 x A 850 + 150 chimenea mm

2.053,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 1100 mm x P 650 mm x A 850 mm + 150 chimenea
Medida interna del horno	L 570 mm x P 530 mm x H 290 mm
Profundidad de la cocina	650 mm
Cantidad de fogones	NR 6 fogones
Potencia del horno	5 KW
Potencia total del gas	30,8 KW
Disponibilidad	En Stock

Equipamiento de serie	1 rejilla horno 530 x 530 mm
Potencia de los fogones	3 fogones x 3,6 KW + 3 fogones x 5 KW
Fuente de alimentación del horno	Horno de gas
Tipo de cocina	Gas
Horno	Con horno
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Cocina de gas profesional con 6 quemadores, armario, 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, declinando muy bien a las cocinas profesionales de restaurantes, comedores y comida rápida. 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 de equilibrado y con un práctico tirador para abrir y cerrar.

La cocina consta de una placa superior de gas con 6 fuegos y una parte inferior que contiene un horno de gas y un armario neutro.

La placa de cocción tiene 6 fuegos de diferente potencia (3 fuegos x 3,6 Kw y 3 fuegos x 5 Kw), para poder satisfacer todas las necesidades de cocción.

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**. En el caso del encendido piezoeléctrico, el encendido piloto se produce 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.

El horno es de gas y mide 570 mm x 530 mm x 290 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 rejilla 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.

El armario neutro tiene unas dimensiones internas de 370 mm x 530 mm x 390 mm y está equipado con una puerta.

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 DEL HORNO 530 mm x 530 mm:

- SOPORTES LATERALES DE REJILLA DE 3 POSICIONES:

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL