

## Pedido del cliente

**Cocina de gas profesional con 6 fuegos, horno eléctrico de convección, armario neutro, profundidad 650 mm**

**Precio: 2.606,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** CCFE65/110

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Cocinas a gas 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 3 quemadores de 3,6 Kw y 3 quemadores de 5 Kw
  - La intensidad de la llama es ajustable gracias a los grifos situados en la parte frontal
  - Las rejillas son de hierro fundido esmaltado con tratamiento antiácido para resistir la corrosión y el paso del tiempo y tienen radios largos aptos para ollas de diferentes tamaños
  - El horno es de convección y mide 530 mm x 340 mm x 325 mm la cámara y la puerta están aisladas térmicamente para limitar la pérdida de calor
  - El armario neutro tiene unas dimensiones internas de 340 mm x 540 mm x 390 mm y está equipado con una puerta
  - Seguro y conforme a la normativa vigente gracias al termopar de seguridad
- 

### Descripción

**Cocina de gas profesional con 6 fuegos, horno eléctrico de convección, armario neutro, profundidad 650 mm.**

Las cocinas de gas permiten infinitas combinaciones y modularidad gracias a su pequeño tamaño (profundidad de 650 mm). 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 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 placa superior de gas con 6 fuegos y una parte inferior que contiene un horno eléctrico de convección y un armario neutro.

**La placa de cocción dispone de 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 fabricados en hierro fundido y latón con grifos de gas y válvulas de seguridad con termopar.

Las rejillas de la superficie de cocción son de hierro fundido esmaltado en negro, tratado para resistir la corrosión y al desgaste.

## Pedido del cliente

El horno es de convección y mide 530 mm x 340 mm x 325 mm. El horno de convección consta de una cámara cerrada en la que un ventilador distribuye el calor generado por las resistencias del interior de la cámara. Por lo tanto, los alimentos que se van a cocinar se calientan por el movimiento convectivo del aire caliente distribuido por el ventilador.

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

El armario neutro tiene unas dimensiones internas de 340 mm x 540 mm x 390 mm, soportes de rejilla de acero cromado y está diseñado para rejillas GN1/1 de 530 mm x 325 mm.

Para encender el horno, girar la perilla del termostato de "0" a la posición de temperatura deseada. De este modo, se encienden las dos luces indicatoras. La luz verde indica que el aparato está activado y 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 ollas con paños húmedos o con agua y detergentes no abrasivos.

### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA GN1/1 PARA HORNO:

- 1 REJILLA GN1/1 PARA ARMARIO NEUTRO.

### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 1100 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 para horno y 1 rejilla GN1/1 para armario neutro
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Alimentación eléctrica</b>	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<b>Peso</b>	115 Kg
<b>Cantidad de fogones</b>	NR 6 fogones
<b>Potencia de los fogones</b>	3 fogones x 3,6 KW + 3 fogones x 5 KW
<b>Potencia del horno</b>	3,96 KW
<b>Potencia total del gas</b>	25,8 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)



Llámenos para obtener más información.

**Tel. +34 93 73 75 593**

**WA: +34 638516800**

**[www.gastrodomus.es](http://www.gastrodomus.es)**

Datos: 01/05/2026

## **Pedido del cliente**

Generado el 01/05/2026

---