



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

MODELO: CCFE65/110

Dimensiones externas

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

2.703,00 € + IVA



Producción en 15/20 días

Dimensiones externas	L 1100 mm x P 650 mm x A 850 mm + 150 chimenea
Medida interna del horno	L 530 mm x P 340 mm x A 325 mm
Profundidad de la cocina	650 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	115 Kg
Cantidad de fogones	NR 6 fogones
Potencia del horno	3,96 KW
Potencia total del gas	25,8 KW

Potencia eléctrica total	3,96 KW
Equipamiento de serie	1 rejilla GN1/1 para horno y 1 rejilla GN1/1 para armario neutro
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Potencia de los fogones	3 fogones x 3,6 KW + 3 fogones x 5 KW
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Tipo de cocina	Gas
Carrocería	Acero inoxidable
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 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.

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 indicadoras. 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