

## Pedido del cliente

**Cocina a gas de sobremesa, 1 fuego con quemador piloto,  
650 mm de profundidad**

**Precio: 594,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** PO/40/65/40

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Cocinas de gas de sobremesa

---

### Breve descripción

- La estructura externa de la placa de cocción de gas es de acero inoxidable INOX-AISI 304
  - La placa de cocción ofrece 1 quemador de una corona con una potencia de 7,5 Kw
  - Las rejillas son de hierro fundido esmaltado a prueba de ácidos con radios largos para acomodar ollas y sartenes de diferentes tamaños
  - Seguro y conforme a la normativa vigente gracias al termopar de seguridad que impide el escape de gas cuando la llama piloto está apagada
  - La intensidad de la llama es ajustable gracias a los grifos situados en la parte frontal
  - Las bandejas de acero esmaltado son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza y el mantenimiento, garantizando la máxima higiene
- 

### Descripción

**Cocina a gas de sobremesa, 1 fuego con quemador piloto, 650 mm de profundidad.**

La cocina a gas de sobremesa es un elemento práctico y funcional dada su facilidad de transporte, así como la **posibilidad de montaje sobre una estructura de puente y de instalación sobre un mueble abierto o con puertas.**

Las placas de cocción a gas permiten infinitas combinaciones con un rendimiento comparable al de la gran hostelería. Se adaptan a todas las necesidades y permiten una eficiencia y funcionalidad al más alto nivel.

Es una línea fiable, ergonómica, completa, práctica en su uso, con alta eficiencia y consumo reducido.

**La estructura externa de la cocina a gas de sobremesa es de ACERO INOXIDABLE-AISI304** de 10/10 de grosor, con cubetas de acero esmaltado fácilmente desmontables para su limpieza y rejillas de hierro fundido esmaltado resistente a los ácidos con radios largos para alojar ollas y sartenes de diferentes tamaños.

**Los quemadores son rápidos con grifos de gas con válvula de seguridad con termopar y encendido piezoeléctrico.**

Para encender los quemadores es necesario empujar la perilla correspondiente a la posición de "llama máxima" y luego presionar el botón de encendido piezoeléctrico repetidamente y el quemador se encenderá.

Para el correcto funcionamiento del aparato, se recomienda la limpieza diaria retirando y lavando las rejillas y cubetas con paños húmedos o con agua y detergentes no abrasivos.

## Pedido del cliente

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 400 mm x P 650 mm x A 280 mm
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Peso</b>	26 Kg
<b>Cantidad de fogones</b>	NR 1 fogón
<b>Potencia de los fogones</b>	1 fuego x 7,5 Kw
<b>Potencia total del gas</b>	7,5 Kw
<b>Profundidad de la placa de cocción</b>	650 mm
<b>Tipo de placa de cocción</b>	A gas
<b>Fuente de energía</b>	Gas
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)