

Cocina a gas de sobremesa, 4 fuegos con quemador piloto, 650 mm de profundidad

MODELO: PO65/70

Dim. externas
L 700 x P 650 x A 280 mm

861,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 700 mm x P 650 mm x A 280 mm
Profundidad de la placa de cocción	650 mm
Peso	Peso neto: 34 kg/Peso bruto: 43 kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia total del gas	17,2 KW
Fuente de energía	Gas

Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Potencia de los fogones	2 fogones x 3,6 KW + 2 fogones x 5 KW
Tipo de placa de cocción	A gas
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Cocina a gas de sobremesa, 4 fuegos con quemador piloto.

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 cocinas de gas permiten infinitas combinaciones con rendimientos comparables a los de la gran hostelería. Se adaptan a todas las necesidades y permiten una eficiencia y funcionalidad al más alto nivel.

Se trata de una línea fiable y ergonómica, completa, práctica en su uso, con una gran eficacia y un consumo reducido.
La estructura externa de la placa de cocción de gas es de acero inoxidable AISI304, el grosor de la encimera es de 10/10 (1 mm) y está fabricada en AISI304 con bandejas de acero esmaltado que se pueden retirar fácilmente para su limpieza y rejillas de hierro fundido esmaltado a prueba de ácidos con radios largos para permitir el alojamiento de ollas y sartenes de diferentes tamaños.

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

La placa de gas tiene 2 fuegos con una potencia de 3,6 Kw + 2 fuegos con una potencia de 5 Kw - (17,2 Kw en total)
Para encender los quemadores es necesario empujar el mando correspondiente a la posición de "llama máxima" y luego pulsar repetidamente el botón de encendido piezoeléctrico.

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

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL