

Pedido del cliente

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

Precio: 831,00 € + IVA



Referencia: PO65/70

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cocinas de gas de sobremesa

Breve descripción

- La estructura exterior de la placa de cocción a gas es de acero inoxidable INOX-AISI 304
 - La placa de cocción ofrece 2 quemadores de 3,6 Kw de potencia + 2 quemadores de 5 Kw de potencia
 - 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 la salida 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 cubetas de acero esmaltado son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza y el mantenimiento garantizando la máxima higiene
-

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.

Pedido del cliente

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 700 mm x P 650 mm x A 280 mm
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Peso	Peso neto: 34 kg/Peso bruto: 43 kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia de los fogones	2 fogones x 3,6 KW + 2 fogones x 5 KW
Potencia total del gas	17,2 KW
Profundidad de la placa de cocción	650 mm
Tipo de placa de cocción	A gas
Fuente de energía	Gas
Carrocería	Acero inoxidable
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)