

Cocina de gas de sobremesa con 2 fuegos con quemador piloto profundidad 650 mm

MODELO: PO/P65/40

Dim. externas
L 400 x P 650 x H 300 mm

505,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 400 mm x P 650 mm x H 300 mm
Profundidad de la placa de cocción	650 mm
Peso	26 Kg
Cantidad de fogones	NR 2 fogones
Potencia total del gas	8,6 Kw
Fuente de energía	Gas

Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Potencia de los fogones	2 fogones x 8,6 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 de gas de sobremesa con 2 fuegos con quemador piloto.

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

El **nuevo diseño** presenta un **panel cuadrado y una chimenea** con radios reducidos para conseguir un **estética limpia y lineal**. Esta solución permite crear zonas de cocción armoniosas incluso cuando se instalan productos de dimensiones diferentes. La **estructura** de una sola pieza **de la chimenea** garantiza una mayor solidez incluso durante el transporte, y la presencia de **salidas de humo sobredimensionadas** permite un mejor flujo de los gases de combustión.

Las placas de gas permiten infinitas combinaciones con un rendimiento comparable al de la restauración a gran escala. Se adaptan a cualquier necesidad y permiten eficiencia y funcionalidad al más alto nivel, adaptándose muy bien a las cocinas profesionales de restaurantes,

comedores y locales de comida rápida.

Es una línea fiable, ergonómica, completa, práctica en el uso, de alto rendimiento y bajo consumo.

La estructura externa de la placa de gas es de acero inoxidable INOX-AISI304 de 10/10, con bandejas de acero esmaltado fácilmente desmontables para su limpieza y parrillas de hierro fundido esmaltado antiácido con radios largos para alojar ollas y sartenes de diferentes tamaños.

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

Para encender los quemadores es necesario llevar el mando correspondiente a la posición de "llama máxima" y, a continuación, pulsar repetidamente el botón de encendido piezoeléctrico y el quemador se encenderá.

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA