

Pedido del cliente

Cocina profesional de gas de 2 fuegos con mueble abierto de 700 mm de profundidad

Precio: 812,00 € + IVA



Referencia: CCS70/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cocinas a gas profesionales

Breve descripción

- La estructura externa de la placa de cocción de gas es de acero inoxidable INOX-AISI304 de 12/10 de grosor
 - Las cubetas de acero esmaltado son fácilmente extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza y mantenimiento garantizando la máxima higiene
 - La intensidad de la llama es ajustable gracias a los grifos situados en la parte frontal
 - La placa de cocción ofrece 1 quemador de 3,7 Kw de potencia + 1 quemador de 5,5 Kw de potencia
 - Seguro y conforme a la normativa vigente gracias al termopar de seguridad que impide la salida de gas cuando la llama piloto está apagada
 - Las rejillas son de hierro fundido esmaltado a prueba de ácidos con radios largos para acomodar ollas y sartenes de diferentes tamaños
-

Descripción

Cocina de gas con 2 fuegos en mueble abierto, profundidad 700 mm.

Las cocinas de gas permiten infinitas combinaciones con un alto rendimiento. Se adaptan a todas las necesidades y permiten una eficiencia y funcionalidad al más alto nivel, declinando muy bien a las cocinas profesionales de restaurantes, comedores y comida rápida.

La cocina es sinónimo de robustez, ergonomía, fiabilidad y versatilidad. Los materiales de construcción son de alta calidad y esta característica los hace duraderos en el tiempo.

La estructura externa de la placa de cocción de gas es de acero INOX-AISI304, con un grosor de 12/10 y con cubetas de acero esmaltado que se pueden desmontar fácilmente para su limpieza, y rejillas de hierro fundido esmaltado a prueba de ácidos con radios largos para acomodar ollas y sartenes de diferentes tamaños. La superficie de cocción está **dispuesta en un compartimento abierto.**

Los **quemadores** son rápidos **con grifos de gas con válvula de seguridad con termopar y llama piloto.** La placa de cocción de gas tiene **1 fuego con una potencia de 3,7 kW + 1 fuego con una potencia de 5,5 kW.**

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.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Pedido del cliente

Características

| Característica | Valor |
|---------------------------------|---|
| Dimensiones externas | L 400 mm x P 700 mm x H 850 mm + 150 chimenea |
| Estructura externa | De acero inoxidable - AISI304 |
| Peso | 39 Kg |
| Cantidad de fogones | NR 2 fogones |
| Potencia de los fogones | 1 fuego x 3,7 Kw + 1 fuego x 5,5 Kw |
| Potencia total del gas | 9,2 Kw |
| Tipo de cocina | Gas |
| Profundidad de la cocina | 700 mm |
| Tipo de placa de cocción | de sobremueble |
| Fuente de energía | Gas |
| Carrocería | Acero inoxidable |
| Horno | Sin horno |
| Tipo de inyectores | Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos) |