



Cocina de gas profesional 4 fuegos, horno de gas estático profundidad 700 mm

MODELO: CCF70/70

Dimensiones externas

L 700 x P 700 x A 850 + 150 chimenea mm

1.642,00 € + IVA



 **Producción en 15/20 días**

Dimensiones externas	L 700 mm x P 700 mm x A 850 mm + 150 chimenea
Medida interna del horno	L 530 mm x P 540 mm x A 280 mm
Profundidad de la cocina	700 mm
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V / 1 / 50 Hz
Peso	95 Kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia del horno	5 KW
Potencia total del gas	23,4 Kw

Equipamiento de serie	1 rejilla para horno de 530 mm x 530 mm
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Potencia de los fogones	2 quemadores x 3,7 Kw + 2 quemadores x 5,5 Kw
Fuente de alimentación del horno	Horno de gas
Tipo de cocina	Gas
Carrocería	Acero ino x idable
Horno	Con horno
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Cocina de gas profesional 4 fuegos, horno de gas estático profundidad 700 mm.

Las cocinas de gas son aparatos modulares de reducidas dimensiones, con grandes prestaciones y una calidad que responde a altas exigencias. Estas cocinas son robustas, fiables y ergonómicas.

La estructura externa de la cocina de gas es de acero inoxidable AISI304 de 10/10 de grosor. **La puerta del horno es de acero esmaltado** de doble pared con bisagras con muelles y un práctico tirador para abrir y cerrar.

La cocina consta de una placa de gas superior con 4 fuegos y una parte inferior que contiene un horno de gas estático.

La placa de cocción tiene 4 fuegos de diferente potencia (2 fuegos x 3,7 Kw y 2 fuegos x 5,5 Kw), para poder satisfacer todas las necesidades de cocción.

Los quemadores son rápidos, potentes, de alto rendimiento y están hechos de hierro fundido y latón con quemador piloto y encendido manual.

El suministro de gas se realiza mediante una válvula de seguridad con termopar y las rejillas de la superficie de cocción son intercambiables y están fabricadas en hierro fundido esmaltado con tratamiento antiácido para resistir la corrosión y al desgaste. Las rejillas tienen radios largos adecuados para cubetas de diferentes tamaños. La placa de cocción también cuenta con cubetas de acero esmaltado que pueden extraerse fácilmente para su limpieza.

El horno es estático y de gas y mide 530 mm x 540 mm x 280 mm. El horno de gas funciona con un quemador situado en la parte inferior del elemento al que transmite el calor que luego se distribuye en la cámara del horno por radiación. El horno dispone de soportes de rejillas laterales de 3 posiciones, extraíbles para su limpieza, un grifo termostático con seguridad de termopar y regulación de temperatura de 150°C a 300°C. El horno también está equipado con un interruptor principal, un termostato y luces para indicar su correcto funcionamiento. (El horno de gas ofrece la posibilidad de introducir hasta 3 bandejas a una distancia de 50 mm entre sí. Por lo tanto, si se opta por insertar bandejas de 65 mm de altura, sólo será posible insertar una a la vez). El horno está equipado de un piezoeléctrico.

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA DEL HORNO 530 mm X 530 mm;

- SOPORTES LATERALES DE REJILLA DE 3 POSICIONES.

Las cocinas pueden unirse a otros componentes mediante juntas de dilatación extraíbles.

Todos los hornos de la línea cuentan con el marcado CE para garantizar el cumplimiento de las normas europeas vigentes.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL