



Cocina de gas profesional con 6 fuegos, armario, profundidad 700 mm

MODELO: CCF70/110

Dimensiones externas

L 1100 x P 700 x A 850 + 150 chimenea mm

2.690,00 € + IVA



 Producción en 15/20 días

| | |
|---------------------------------|--|
| Dimensiones externas | L 1100 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 |
| Peso | 130 Kg |
| Cantidad de fogones | NR 6 fogones |
| Potencia del horno | 5 KW |
| Potencia total del gas | 30,8 KW |
| Equipamiento de serie | 1 rejilla horno 530 mm x 530 mm, 1 rejilla armario GN1/1 530 mm x 325 mm |

| | |
|---|---|
| Estructura externa | De acero ino x idable - AISI304 |
| Potencia de los fogones | 4 fuegos x 3,7 Kw + 2 fuegos 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 con 6 fuegos, horno de gas y armario neutro, profundidad 700 mm.

Las cocinas de gas son aparatos modulares que ocupan poco espacio, tienen un alto rendimiento y una calidad que satisface una amplia gama de requisitos. 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 superior de gas con 6 fuegos y una parte inferior que contiene un horno de gas y un armario neutro.

El armario neutro tiene unas dimensiones internas de 340 mm x 540 mm x 390 mm, un soporte de parrilla de acero cromado, está preparado para rejillas GN1/1 de 530 mm x 325 mm y tiene una puerta.

La placa de cocción tiene 6 fuegos de diferente potencia (4 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. La distribución del 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 el paso del tiempo. Las rejillas tienen radios largos adecuados para ollas de diferentes tamaños. La placa de cocción también cuenta con cubetas de acero esmaltado que pueden extraerse fácilmente para su limpieza.

El horno es 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 rejilla laterales de 3 posiciones que se pueden retirar para su limpieza, un quemador de llama estabilizada con encendido piezoeléctrico, 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 piloto para indicar su correcto funcionamiento.

Para un correcto funcionamiento del aparato, se aconseja limpiarlo diariamente 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:

- SOPORTE DE REJILLA PARA ARMARIO NEUTRO:

- 1 REJILLA GN 1/1 530 mm x 325 mm.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL