

Pedido del cliente

**Cocina a gas de sobremesa, 2 fuegos con quemador piloto,
700 mm de profundidad**

Precio: 668,00 € + IVA



Referencia: PO-T70/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cocinas de gas de sobremesa

Breve descripción

- La estructura externa de la placa de cocción a gas es de acero INOX-AISI 304 de 12/10 de grosor.
 - La placa de cocción tiene 1 quemador de 3,7 Kw de potencia + 1 quemador de 5,5 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, 2 fuegos con quemador piloto, 700 mm de profundidad.

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

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

La serie 700 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 cocina a gas de sobremesa 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.

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 A 280 mm
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Peso	28 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
Profundidad de la placa de cocción	700 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)