

Pedido del cliente

**Cocina a gas de sobremesa, 6 fuegos con quemador piloto,
700 mm de profundidad**

Precio: 1.557,00 € + IVA



Referencia: PO-T70/110

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 espesor.
 - La placa de cocción ofrece 4 quemadores con una potencia de 3,7 Kw + 2 quemadores con una potencia de 5,5 Kw
 - 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 con 6 fuegos con quemador piloto.

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

Las cocinas de gas permiten infinitas combinaciones con rendimientos comparables a los 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 placa de cocción de gas es de acero INOX-AISI304, con un grosor de 12/10 y con bandejas 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 cacerolas 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 4 fuegos de 3.7 kW de potencia + 2 fuegos de 5.5 kW de potencia.

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.

Pedido del cliente

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1100 mm x P 700 mm x A 280 mm
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Cantidad de fogones	NR 6 fogones
Potencia de los fogones	4 fuegos x 3,7 Kw + 2 fuegos x 5,5 Kw
Potencia total del gas	25,8 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)