



Cocina de gas profesional con 4 fuegos, horno eléctrico de convección profundidad 900 mm

MODELO: CCFE90/80

Dimensiones externas
L 800 x P 900 x A 870 mm

2.495,00 € + IVA



 **Producción en 15/20 días**

Dimensiones externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Medida interna del horno	L 530 mm x P 340 mm x A 325 mm
Profundidad de la cocina	900 mm
Peso neto	176 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia del horno	6 Kw
Potencia total del gas	26 Kw

Potencia eléctrica total	6 Kw
Equipamiento de serie	1 rejilla horno 530 mm x 325 mm
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Potencia de los fogones	2 fuegos x 5,5 Kw + 2 fuegos x 7,5 Kw
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
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 con 4 fuegos, horno eléctrico de convección profundidad 900 mm.

Las cocinas de gas permiten infinitas combinaciones y modularidad gracias a su pequeño tamaño (profundidad de 650 mm). Estas cocinas se adaptan a todas las necesidades y permiten una eficiencia y funcionalidad al más alto nivel.

Se trata de una línea fiable, ergonómica, completa y práctica, con un alto rendimiento y un consumo reducido.

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

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

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

Los quemadores son rápidos, de alto rendimiento y están hechos de hierro fundido y latón con un quemador piloto para el encendido automático. El suministro de gas se realiza a través de una válvula de seguridad termopar.

Las rejillas de la superficie de cocción son de hierro fundido esmaltado y son resistentes a los ácidos para resistir la corrosión y el paso del tiempo. Las rejillas tienen radios largos adecuados para macetas de diferentes tamaños. La placa de cocción también está equipada con bandejas de acero esmaltado que son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza.

El horno es de convección y mide 530 mm x 340 mm x 325 mm. El horno de convección consta de una cámara cerrada en la que un ventilador distribuye el calor generado por las resistencias del interior de la cámara. Así, el alimento a cocinar se calienta gracias al movimiento convectivo del aire caliente distribuido por el ventilador.

El horno puede albergar 3 bandejas GN1/1 de 65 mm de altura. La cámara del horno y la puerta están aisladas térmicamente para limitar la dispersión del calor. El ventilador de distribución de aire caliente es de acero inoxidable y las 3 resistencias generan calor en el interior de la cámara.

El horno está equipado con un interruptor principal y un termostato para ajustar la temperatura de 100°C a 300°C.

Para encender el horno, girar el mando del termostato de "0" a la posición de temperatura deseada. Las dos luces indicadoras se encienden. El piloto verde indica que el aparato está activado y el piloto amarillo indica que las resistencias del horno están activadas. En cuanto se alcanza la temperatura deseada, la luz amarilla se apaga.

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 DE HORNO GN1/1 530 mm x 325 mm.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL