

## Pedido del cliente

**Cocina de gas profesional con 6 fuegos, horno de gas maxi,  
profundidad 900 mm**

**Precio: 2.987,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** CCF90/120

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Cocinas a gas profesionales

---

### Descripción

**Cocina de gas profesional con 6 fuegos, horno de gas maxi, profundidad 900 mm.**

La cocina profesional se adapta a cualquier entorno con extrema versatilidad. Es una línea robusta y duradera que soporta cualquier ritmo de trabajo garantizando siempre un alto nivel de seguridad.

**La estructura externa de la cocina de gas es de acero INOX-AISI304.** 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.

**La placa de cocción tiene 6 fuegos de diferente potencia** (4 fuegos x 5,5 Kw y 2 fuegos x 7,5 Kw), para poder satisfacer todas las necesidades de cocción.

Los quemadores son rápidos, potentes, de alto rendimiento y están fabricados en hierro fundido y latón con un quemador piloto de encendido automático y piezoeléctrico.

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 tratado para resistir la corrosión y al desgaste.

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 rejillas laterales de 3 posiciones que se pueden retirar para su limpieza, un quemador con llama estabilizada, 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.

**El horno mide L 974 mm x P 660 mm x A 310 mm, con 52 mm de distancia entre los soportes de las rejillas.**

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:

- SOPORTES LATERALES DE REJILLA DE 3 POSICIONES:

- TAMAÑO DE LA REJILLA 930 mm x 650 mm.

**EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

---

### Características

## Pedido del cliente

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 1200 mm x P 900 mm x A 870 mm
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Peso</b>	249 Kg
<b>Distancia entre ejes</b>	52 mm
<b>Cantidad de fogones</b>	NR 6 fogones
<b>Potencia de los fogones</b>	4 fuegos x 5,5 Kw + 2 fuegos x 7,5 Kw
<b>Potencia del horno</b>	12 Kw
<b>Potencia total del gas</b>	49 Kw
<b>Medida interna del horno</b>	L 974 mm x P 660 mm x A 310 mm
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno de gas
<b>Tipo de cocina</b>	Gas
<b>Profundidad de la cocina</b>	900 mm
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Horno</b>	Con horno
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)