

## Pedido del cliente

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

**Precio: 2.932,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** CCFM90/120

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Cocinas a gas profesionales

---

### Breve descripción

- La estructura exterior de la placa de cocción de gas es de acero inoxidable INOX-AISI 304
  - La placa de cocción dispone de 6 quemadores, 4 quemadores de 5,5 Kw y 2 quemadores de 7,5 Kw
  - La intensidad de la llama es ajustable gracias a los grifos situados en la parte frontal
  - Las rejillas son de hierro fundido esmaltado con tratamiento antiácido para resistir la corrosión y el paso del tiempo y tienen radios largos aptos para sartenes de diferentes tamaños
  - El horno es de gas y mide 530 mm x 650 mm x 280 mm y tiene soportes laterales de parrilla extraíbles en 3 posiciones para su limpieza
  - Seguro y conforme a la normativa vigente gracias al termopar de seguridad
- 

### Descripción

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

**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 de equilibrado 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 hechos de hierro fundido y latón con un quemador piloto para el encendido automático.

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 es de gas y 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 cuenta con soportes laterales de rejilla 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 120°C a 300°C. El horno también está equipado con un interruptor principal, un termostato y luces piloto para indicar su correcto funcionamiento.

Para encender los quemadores es necesario empujar la perilla correspondiente a la posición de "llama máxima" y luego presionar el botón de encendido piezoeléctrico repetidamente y el quemador se encenderá.

## Pedido del cliente

Para el correcto funcionamiento del aparato es aconsejable limpiarlo diariamente, retirando y lavando las rejillas y las ollas con paños húmedos o con agua y detergentes no abrasivos.

### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA DEL HORNO 530 mm x 650 mm:

- SOPORTES LATERALES DE REJILLA DE 3 POSICIONES.

### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

## Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 1200 mm x P 900 mm x A 870 mm
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla horno 530 mm x 650 mm
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<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>	8 Kw
<b>Potencia total del gas</b>	45 Kw
<b>Medida interna del horno</b>	L 530 mm x P 650 mm x A 280 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)