



## Cocina de gas profesional con 6 fuegos, horno eléctrico de convección, armario neutro, profundidad 900 mm

**MODELO: CCFE90/120**

**Dimensiones externas**

L 1200 x P 900 x A 870 mm

**3.293,00 € + IVA**



 **En stock**

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Dimensiones externas</b>     | L 1200 mm x P 900 mm x A 870 mm |
| <b>Medida interna del horno</b> | L 530 mm x P 340 mm x A 325 mm  |
| <b>Profundidad de la cocina</b> | 900 mm                          |
| <b>Peso neto</b>                | 246 Kg                          |
| <b>Tensión</b>                  | Trifásica - 400 V               |
| <b>Alimentación eléctrica</b>   | 400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz          |
| <b>Cantidad de fogones</b>      | NR 6 fogones                    |
| <b>Potencia del horno</b>       | 6 Kw                            |
| <b>Potencia total del gas</b>   | 37 Kw                           |
| <b>Potencia eléctrica total</b> | 6 Kw                            |

|   |   |
|---|---|
| <b>Disponibilidad</b>                   | En Stock  |
| <b>Equipamiento de serie</b>            | 1 rejilla horno 530 mm x 325 mm   |
| <b>Estructura externa</b>               | De acero ino x idable - AISI304   |
| <b>Potencia de los fogones</b>          | 4 fuegos x 5,5 Kw + 2 fuegos x 7,5 Kw   |
| <b>Fuente de alimentación del horno</b> | Horno eléctrico   |
| <b>Tipo de cocina</b>                   | Gas   |
| <b>Carrocería</b>                       | Acero ino x idable  |
| <b>Horno</b>                            | Con horno   |
| <b>Tipo de inyectores</b>               | Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos) |

### Descripción

**Cocina de gas profesional con 6 fuegos, horno eléctrico de convección, armario neutro, 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 de 10/10 de grosor y la puerta del horno es de acero esmaltado y 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 eléctrico de convección y un armario neutro.

Las dimensiones interiores del armario neutro son 340 mm x 540 mm x A 390 mm.

La placa de cocción tiene 6 fuegos de diferente potencia (2 fuegos x 7,5 Kw y 4 fuegos x 5,5 Kw) para 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.

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. Por lo tanto, los alimentos que se van a cocinar se calientan por el movimiento convectivo del aire caliente distribuido por el ventilador.

El horno sólo tiene un ventilador en su interior. **Mediante el selector de control del horno es posible gestionar la calefacción tanto en modo ventilado (ventilador encendido) como en modo estático (ventilador apagado).**

El horno tiene capacidad para 3 bandejas de cocción GN1/1 con una altura de 65 mm. La cámara del horno y la puerta están aisladas térmicamente para limitar la pérdida de 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 regular la temperatura de 100°C a 300°C.

Para encender el horno, girar la perilla del termostato de "0" a la posición de temperatura deseada. De este modo, se encienden las dos luces indicadoras. La luz verde indica que el aparato está activado, mientras que la luz amarilla 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 parrillas y las ollas con paños húmedos o con agua y detergentes no abrasivos.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA DEL HORNO GN 1/1 530 mm x 325 mm.

#### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**