



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

MODELO: CCF90/80

Dimensiones externas

L 800 x P 900 x A 870 mm

2.152,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Medida interna del horno	L 530 mm x P 650 mm x A 280 mm
Profundidad de la cocina	900 mm
Peso neto	181 Kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia del horno	8 Kw
Potencia total del gas	34 Kw
Disponibilidad	En Stock

Equipamiento de serie	1 rejilla horno 530 mm x 650 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 de gas
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 de gas, 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. **La puerta del horno es de acero inoxidable** de doble pared, aislada con lana de vidrio, equipada con bisagras con muelles y con un práctico tirador para abrir y cerrar.

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

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

Los quemadores son rápidos, de alto rendimiento y están fabricados en hierro fundido y latón con grifos de gas con válvula de seguridad, termopar y encendido piezoeléctrico.

La distribución del 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 con tratamiento antiácido para resistir la corrosión y el paso del tiempo. Las rejillas tienen radios largos adecuados para ollas de diferentes tamaños. La placa de cocción también cuenta con cubetas de acero esmaltado que pueden extraerse fácilmente para su limpieza.

El horno es de gas y mide 530 mm x 650 mm x 280 mm. 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 soportes de rejilla laterales 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 150°C a 300°C. El horno también está equipado con un interruptor principal, un termostato y luces piloto para indicar su correcto funcionamiento.

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 DEL HORNO 530 mm x 650 mm:

- SOPORTES LATERALES DE REJILLA DE 3 POSICIONES:

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL