

## Pedido del cliente

### Cocina de gas profesional 4 fuegos con mueble abierto profundidad 900 mm

Precio: 1.522,00 € + IVA

---



---

**Referencia:** CCS90/80

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Cocinas a gas profesionales

## Pedido del cliente

---

### Breve descripción

- La estructura externa de la placa de cocción de gas es de acero inoxidable INOX-AISI304 de 12/10 de grosor
  - Las cubetas de acero esmaltado son fácilmente extraíbles para facilitar las operaciones de limpieza y mantenimiento garantizando la máxima higiene
  - La intensidad de la llama es ajustable gracias a los grifos situados en la parte frontal
  - La placa de cocción ofrece 2 quemadores de 7,5 Kw de potencia + 2 quemadores de 5,5 Kw de potencia
  - Seguro y conforme a la normativa vigente gracias al termopar de seguridad que impide la salida de gas cuando la llama piloto está apagada
  - Las rejillas son de hierro fundido esmaltado a prueba de ácidos con radios largos para acomodar ollas y sartenes de diferentes tamaños
- 

### Descripción

#### **Cocina de gas con 4 fuegos en mueble abierto, profundidad 900 mm.**

Las cocinas de gas permiten infinitas combinaciones con un alto rendimiento. Se adaptan a todas las necesidades y permiten una eficiencia y funcionalidad al más alto nivel, declinando muy bien a las cocinas profesionales de restaurantes, comedores y comida rápida.

La cocina es sinónimo de robustez, ergonomía, fiabilidad y versatilidad. Los materiales de construcción son de alta calidad y esta característica los hace duraderos en el tiempo.

**La estructura externa de la placa de cocción de gas es de acero INOX-AISI304**, con un grosor de 12/10 y con cubetas de acero esmaltado que se pueden desmontar fácilmente para su limpieza, y rejillas de hierro fundido esmaltado a prueba de ácidos con radios largos para acomodar ollas y sartenes de diferentes tamaños. **La placa de cocción está colocada en un mueble abierto.**

**Los quemadores son rápidos con grifos de gas con válvula de seguridad con termopar.** La placa de cocción de gas **tiene 2 fuegos anteriores con una potencia de 7,5 kW + 2 fuegos posteriores con una potencia de 5,5 kW, y está equipado con una llama piloto.**

Para el correcto funcionamiento del aparato se recomienda la limpieza diaria, retirando y lavando las rejillas y cubetas con paños húmedos o con agua y detergentes no abrasivos.

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

---

## Pedido del cliente

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
<b>Peso neto</b>	117 Kg
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Cantidad de fogones</b>	NR 4 fogones
<b>Potencia de los fogones</b>	2 fuegos x 5,5 Kw + 2 fuegos x 7,5 Kw
<b>Potencia total del gas</b>	26 Kw
<b>Tipo de cocina</b>	Gas
<b>Profundidad de la cocina</b>	900 mm
<b>Tipo de placa de cocción</b>	de sobremueble
<b>Fuente de energía</b>	Gas
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Horno</b>	Sin horno
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)