



Kit de Cocción Profesional para Restaurante – Horno de Gastronomía, Cocina de Gas de 4 Fuegos y Freidora de Gas de 20 Litros

MODELO: COTTURA

Dim. externas

L 885 x P 825 x A 725 mm

3.580,00 € + IVA



En stock



Dim. externas	L 885 mm x P 825 mm x A 725 mm
Dim. internas	L 660 mm x P 450 mm x A 520 mm
Distancia entre ejes	75 mm
Potencia	7,8 KW
Peso neto	85 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	50°C - 270°C
Ajuste del tiempo	1-120'
Vapore diretto	No
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 rejilla GN1/1, 2 ventiladores de inversión de marcha, iluminación interior
Estructura externa	De acero ino x idable
Estructura interna	De acero ino x idable

Puerta	No reversible
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Característica de la puerta	Doble vidrio y abatible
Tipo de horno	Convección
Cremallera	E x traibles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	6 bandejas de 600 × 400 mm o GN 1/1
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Si
Lavado automático	No
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Kit de Cocción Profesional para Restaurante – Horno de Gastronomía, Cocina de Gas de 4 Fuegos y Freidora de Gas de 20 Litros

Equipa tu cocina con el **Kit de Cocción Profesional para Restaurante**, una solución compuesta por tres equipos indispensables para gestionar con practicidad y versatilidad las diferentes preparaciones de restauración: horno eléctrico de convección para gastronomía, cocina profesional de gas con 4 fuegos y freidora profesional de gas de 20 litros.

Este kit es ideal para restaurantes, trattorias, establecimientos de gastronomía, comedores, hoteles y negocios de restauración que desean equipar una zona de cocción funcional, combinando diferentes tecnologías para preparar primeros platos, segundos, guarniciones, asados, productos de horno y frituras.

Cocina profesional de gas con 4 fuegos y armario cerrado

La cocina profesional de gas de 4 fuegos está diseñada para satisfacer las necesidades diarias de las cocinas profesionales. Sus cuatro quemadores permiten utilizar varias ollas simultáneamente para preparar salsas, pasta, caldos, verduras y segundos platos.

La estructura exterior de acero inoxidable AISI 304 ofrece robustez y facilita la limpieza, mientras que el compartimento inferior cerrado contribuye a mantener la zona de trabajo ordenada.

Características principales:

- Alimentación: gas
- 4 fuegos profesionales
- Potencia total: 14,6 kW
- Estructura de acero inoxidable AISI 304
- Armario inferior cerrado
- Dimensiones: 800 × 700 × 915 mm, más chimenea de 130 mm
- Preparada para gas natural, convertible a GLP mediante los inyectores incluidos

Freidora profesional de gas de 20 litros

La freidora profesional de gas con cuba de 20 litros es ideal para preparar patatas fritas, verduras rebozadas, croquetas, pescado, carne empanada y muchas otras especialidades fritas.

Su cuba de gran capacidad y su potencia de 15,5 kW la hacen adecuada para las necesidades operativas de restaurantes, establecimientos de gastronomía y freidurías. La encimera de acero inoxidable AISI 304 y el armario inferior cerrado ofrecen una configuración práctica para el uso profesional.

La freidora dispone de encendido piezoeléctrico, regulación termostática de la temperatura, grifo de vaciado del aceite y termostato de seguridad con rearme manual.

Características principales:

- Alimentación: gas
- 1 cuba de 20 litros
- Potencia de gas: 15,5 kW
- Estructura con armario cerrado
- Encimera de acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones: 400 × 700 × 915 mm, más chimenea de 130 mm
- Inyectores para gas natural y conversión a GLP mediante los incluidos

Horno eléctrico profesional de convección para gastronomía

El horno eléctrico profesional de convección está diseñado para preparar platos de gastronomía, productos de panadería y elaboraciones de pastelería. La circulación forzada del aire caliente, generada por dos ventiladores con inversión automática del sentido de giro, favorece una distribución uniforme del calor en la cámara de cocción.

Su capacidad para 6 bandejas y su compatibilidad con bandejas de 600 × 400 mm o cubetas GN 1/1 permiten organizar diferentes preparaciones. El humidificador manual permite introducir humedad en la cámara, una función útil para determinadas elaboraciones y para favorecer resultados de cocción más jugosos.

La estructura de acero inoxidable, los mandos mecánicos y el temporizador regulable convierten este horno en una solución funcional para el trabajo diario.

Características principales:

- Alimentación eléctrica trifásica, 400 V
- Potencia: 7,8 kW
- Capacidad: 6 bandejas de 600 × 400 mm o GN 1/1
- Cocción por convección
- Humidificador manual
- Temperatura regulable de 50 °C a 270 °C
- Temporizador de 1 a 120 minutos
- Dos ventiladores con inversión automática del sentido de giro
- Estructura interior y exterior de acero inoxidable
- Dimensiones: 885 × 825 × 725 mm

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en las fotos.