

Kit de cocción profesional para restaurantes – Horno de gastronomía, cocina de gas de 4 fuegos y freidora de gas de 20 litros

MODELO: KIT CUCINA

Dim. externas

Cocina: L 800 x P 700 x A 915 + 130 camino - Freidora: 400 × 700 × 915 - Horno: 885 × 825 × 725 mm

3.241,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	Cocina: L 800 mm x P 700 mm x A 915 mm + 130 camino - Freidora: 400 × 700 × 915 - Horno: 885 × 825 × 725
Profundidad de la cocina	700 mm
Peso	Cocina: 64 Kg - Fredidora: 60 Kg - Horno: 85 Kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Fuente de energía	Horno electrico
Disponibilidad	En Stock

Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Tipo de cocina	Gas
Tipo de placa de cocción	con mueble
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Kit de cocción profesional para restaurantes – Horno de convección para gastronomía, cocina de gas de 4 fuegos y freidora de gas de 20 litros.

Completa tu cocina con el **Kit de Cocción Profesional para Restaurantes**, una solución compuesta por tres equipos indispensables para gestionar de forma práctica y versátil las diferentes preparaciones del sector de la 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, casas de comidas, establecimientos de comida preparada, comedores, hoteles y negocios de hostelería que desean equipar una zona de cocción funcional, combinando diferentes tecnologías para preparar primeros platos, segundos, guarniciones,

asados, productos de panadería y frituras.

Cocina profesional de gas de 4 fuegos con armario cerrado

La cocina profesional de gas de 4 fuegos está diseñada para responder a las necesidades diarias de las cocinas profesionales. Sus cuatro quemadores permiten utilizar varias ollas al mismo tiempo para preparar salsas, pasta, caldos, verduras y platos principales.

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 comida preparada y freidurías. La superficie de trabajo 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
- Superficie de trabajo 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 de serie

Horno eléctrico profesional de convección para gastronomía

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

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

Su 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 autoreversibles
- Estructura interior y exterior de acero inoxidable
- Dimensiones: 885 × 825 × 725 mm

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos, por lo que su aspecto puede diferir ligeramente del que aparece en las fotografías.