

Pedido del cliente

Cocina de gas profesional 5 fuegos, horno eléctrico de convección GN1/1 rejillas profundidad 600 mm

Precio: 1.652,00 € + IVA



Referencia: CCFE/P/60/90

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cocinas a gas profesionales

Breve descripción

- La estructura externa de la placa de cocción de gas es de acero INOX-AISI 304
 - La placa de cocción ofrece 3 quemadores de 3,6 Kw + 2 quemadores de 3.3 Kw
 - La intensidad de la llama es ajustable gracias a los grifos situados en la parte frontal
 - Las rejillas son de acero esmaltado negro resistente a los ácidos para resistir la corrosión y el paso del tiempo y tienen radios largos adecuados para sartenes de diferentes tamaños
 - El horno eléctrico de convección mide 455 mm x 350 mm x 400 mm y está fabricado en acero esmaltado con una práctica asa para su apertura y una gruesa placa radiante
-

Descripción

Horno eléctrico de convección GN1/1 rejillas profundidad 600 mm.

Las cocinas de gas permiten un infinidad de combinaciones y modularidad gracias también a su pequeño tamaño (900 x 600 mm). Estas cocinas se adaptan a todas las necesidades y permiten una eficiencia y funcionalidad al más alto nivel. Es una línea robusta, fiable y funcional, sobria y sencilla de utilizar.

La estructura externa de la cocina de gas **es de acero inoxidable SCOTCH BRITE finamente satinado AISI304 con una tapa prensada** y la **puerta del horno** también **de acero**.

La cocina consta de una parte superior con 5 fuegos y una parte inferior que contiene un horno de convección. La placa de cocción tiene **5 fuegos** de diferente potencia (**3 fuegos x 3,3 Kw y 2 fuegos x 2,8 Kw**), para poder satisfacer todas las necesidades de cocción. Además, **2 fuegos** tienen una **corona simple** y **3 fuegos** tienen una **corona doble**.

Los quemadores son rápidos, de alto rendimiento y están fabricados **en hierro fundido y latón con grifos de gas con válvula de seguridad con termopar y encendido piezoeléctrico**. El encendido piezoeléctrico se produce cuando el encendido del piloto se produce a través de un transformador de encendido eléctrico.

Las rejillas de la placa de cocción **son de acero esmaltado negro** tratado contra el ácido para resistir la corrosión y el paso del tiempo. Las rejillas tienen radios largos adecuados para macetas de diferentes tamaños.

El horno eléctrico de convección (220 V - monofásico) está fabricado en acero esmaltado con una práctica asa de apertura y una gruesa placa radiante. El horno de convección tiene una cámara cerrada en la que un ventilador distribuye el calor generado por un elemento calefactor dentro de la cámara. El producto se cocina gracias al movimiento convectivo del aire caliente distribuido por el ventilador.

Pedido del cliente

El horno está equipado con un **termostato de seguridad** de rearme manual que detiene el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera la temperatura máxima permitida.

El horno se enciende con el mando del termostato. La temperatura varía de **0°C (apagado) a 300°C**. Cuando el horno se enciende, los indicadores amarillo y verde se iluminan. Cuando la luz amarilla se apaga, se ha alcanzado la temperatura seleccionada. La luz verde indica que el aparato está activado.

La llave de gas también se abre con un mando con tres posiciones diferentes: apagado, llama máxima y llama mínima.

Este modelo está mejorado, es decir, tiene una mayor potencia total de gas (**17,4 kW**).

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA DE HORNO GN1/1 530 mm x 325 mm CON LA POSIBILIDAD DE COLOCARLA EN 9 ALTURAS DIFERENTES.

Las cocinas pueden unirse a otros componentes mediante juntas de dilatación extraíbles.

Todos los hornos de la línea 600 tienen el marcado CE para garantizar el respeto de las normas europeas vigentes.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 900 mm x P 600 mm x A 850 mm + 150 chimenea
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	1 rejilla horno GN1/1 530 mm x 325 mm con la posibilidad de colocarla en 9 alturas diferentes.
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 / 50 Hz
Peso	70 Kg
Cantidad de fogones	NR 5 fogones
Potencia de los fogones	3 fogones x 3,6 KW + 2 fogones x 3,3 KW
Potencia del horno	3 KW
Potencia total del gas	17,4 KW
Potencia eléctrica total	3 KW
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Tipo de cocina	Gas
Profundidad de la cocina	600 mm
Carrocería	Acero inoxidable
Horno	Con horno
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)