

## Pedido del cliente

### Placa de cocción a gas de sobremesa potenciada con 2 fuegos

Precio: 418,00 € + IVA

---



---

Referencia: PO/P60/30

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Cocinas de gas de sobremesa

### Descripción

#### Placa de cocción a gas de sobremesa potenciada con 2 fuegos.

La placa de cocción a gas es un elemento práctico y funcional gracias a su facilidad de transporte, así como a la posibilidad de instalación sobre una estructura tipo puente o sobre armario abierto o con puertas.

El nuevo diseño se caracteriza por un panel frontal y chimenea de líneas rectas con bordes reducidos para una estética limpia y moderna. La estructura de la chimenea, realizada en una sola pieza, garantiza mayor solidez incluso durante el transporte, y los orificios de evacuación de gases de combustión de mayor tamaño permiten un mejor flujo de humos de salida.

Las placas de cocción a gas permiten múltiples combinaciones con prestaciones comparables a las de la gran restauración. Son adecuadas para cualquier necesidad y ofrecen eficiencia y funcionalidad al más alto nivel, adaptándose perfectamente a cocinas profesionales de restaurantes, comedores y fast food.

Es una línea fiable, ergonómica, completa, práctica en el uso, con alto rendimiento y bajo consumo.

La estructura externa de la placa de cocción a gas está fabricada en acero inoxidable INOX-AISI304 con espesor 10/10, con cubetas de acero esmaltado fácilmente extraíbles para su limpieza y parrillas de hierro fundido esmaltado antiácido con radios largos para alojar ollas y recipientes de diferentes tamaños.

Los quemadores son rápidos, con grifos de gas con válvula de seguridad, termopar y encendido piezoeléctrico. La placa está equipada con 1 quemador de corona simple de 3,3 kW y 1 quemador de triple corona de 3,6 kW.

Para encender los quemadores, es necesario presionar la perilla hasta la posición de "llama máxima" y luego pulsar repetidamente el botón de encendido piezoeléctrico hasta que el quemador se encienda.

Para un correcto funcionamiento del equipo, se recomienda realizar una limpieza diaria retirando y lavando las parrillas y las cubetas con paños húmedos o con agua y detergentes no abrasivos.

La placa de cocción es potenciada, por lo que dispone de mayor potencia en los quemadores respecto a otros modelos.

#### FOTO PURAMENTE INDICATIVA

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 300 mm x P 600 mm x A 280 mm
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Peso</b>	15 Kg

## Pedido del cliente

<b>Cantidad de fogones</b>	NR 2 fogones
<b>Potencia de los fogones</b>	1 fuego x 3,3 Kw + 1 fuego x 3,6 Kw
<b>Potencia total del gas</b>	6,9 Kw
<b>Profundidad de la placa de cocción</b>	600 mm
<b>Tipo de placa de cocción</b>	A gas
<b>Fuente de energía</b>	Gas
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Tipo de inyectores</b>	Inyectores para gas Metano de fabrica ( Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)