

Pedido del cliente

Cocina a gas de sobremesa 4 fuegos, 600 mm de profundidad, potenciada

Precio: 640,00 € + IVA



Referencia: PO/P60/60

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cocinas de gas de sobremesa

Breve descripción

- La estructura externa de la placa de cocción a gas es de acero INOX-AISI 304 de 10/10 de espesor.
 - La placa de cocción tiene 2 quemadores de 3,3 Kw + 2 quemadores de 3,6 Kw
 - Las rejillas son de hierro fundido esmaltado a prueba de ácidos con radios largos para acomodar ollas y sartenes de diferentes tamaños
 - Seguro y conforme a la normativa vigente gracias al termopar de seguridad que impide la salida de gas cuando la llama piloto está apagada
 - La intensidad de la llama es ajustable gracias a los grifos situados en la parte frontal
 - Las cubetas de acero esmaltado son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza y el mantenimiento, garantizando la máxima higiene
-

Descripción

Cocina a gas de sobremesa con 4 fuegos, potenciada.

La cocina a gas de sobremesa es un elemento práctico y funcional dada su facilidad de transporte, así como la **posibilidad de montaje sobre una estructura de puente y de instalación sobre un mueble abierto o con puertas.**

Las placas de cocción a gas permiten infinitas combinaciones con un rendimiento comparable al de la gran hostelería. Se adaptan a todas las necesidades y permiten una eficiencia y funcionalidad al más alto nivel.

Es una línea fiable, ergonómica, completa, práctica en su uso, con alta eficiencia y consumo reducido.

La estructura externa de la cocina a gas de sobremesa es de ACERO INOXIDABLE-AISI304 de 10/10 de grosor, con cubetas de acero esmaltado fácilmente desmontables para su limpieza y rejillas de hierro fundido esmaltado resistente a los ácidos con radios largos para alojar ollas y sartenes de diferentes tamaños.

Los quemadores son rápidos con grifos de gas con válvula de seguridad con termopar y encendido piezoeléctrico. La cocina a gas de sobremesa tiene 2 fuegos x 3,3 Kw + 2 fuegos x 3,6 Kw.

Para encender los quemadores es necesario empujar la perilla correspondiente a la posición de "llama máxima" y luego presionar el botón de encendido piezoeléctrico repetidamente y el quemador se encenderá.

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.

Pedido del cliente

La cocina a gas de sobremesa tiene quemadores de mayor potencia que los otros modelos.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Peso	25 Kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia de los fogones	2 fogones x 3,3 KW + 2 fogones x 3,6 KW
Potencia total del gas	13,8 KW
Profundidad de la placa de cocción	600 mm
Tipo de placa de cocción	A gas
Fuente de energía	Gas
Carrocería	Acero inoxidable
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)