

Cocina a gas de sobremesa 5 fuegos, 600 mm de profundidad, potenciada

MODELO: PO/P60/90

Dim. externas
L 900 x P 600 x A 280 mm

847,00 € + IVA

Producción 15/20 días

Dim. externas	L 900 mm x P 600 mm x A 280 mm
Profundidad de la placa de cocción	600 mm
Peso	30 Kg
Cantidad de fogones	NR 5 fogones
Potencia total del gas	17,4 KW
Fuente de energía	Gas

Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Potencia de los fogones	3 fogones x 3,6 KW + 2 fogones x 3,3 KW
Tipo de placa de cocción	A gas
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Cocina a gas de sobremesa con 5 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 3 fuegos x 3,6 Kw + 2 fuegos x 3,3 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.

La cocina a gas des sobremesa está potenciada y tiene quemadores con mayor potencia que otros modelos.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL