



Cocina de gas profesional 2 fuegos con mueble abierto profundidad 900 mm

MODELO: CCS90/40

Dimensiones externas

L 400 x P 900 x A 870 mm

1.014,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 400 mm x P 900 mm x A 870 mm
Profundidad de la cocina	900 mm
Peso neto	71 Kg
Cantidad de fogones	NR 2 fogones
Potencia total del gas	13 Kw
Fuente de energía	Gas
Disponibilidad	En Stock

Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Potencia de los fogones	1 fuego x 5,5 Kw + 1 fuego x 7,5 Kw
Tipo de cocina	Gas
Tipo de placa de cocción	de sobremueble
Carrocería	Acero inoxidable
Horno	Sin horno
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Cocina de gas con 2 fuegos en mueble abierto, profundidad 900 mm.

Las cocinas de gas permiten infinitas combinaciones con un alto rendimiento. Se adaptan a todas las necesidades y permiten una eficiencia y funcionalidad al más alto nivel, declinando muy bien a las cocinas profesionales de restaurantes, comedores y comida rápida.

La cocina es sinónimo de robustez, ergonomía, fiabilidad y versatilidad. Los materiales de construcción son de alta calidad y esta característica los hace duraderos en el tiempo.

La estructura externa de la placa de cocción de gas es de acero INOX-AISI304, con un grosor de 12/10 y con **cubetas de acero esmaltado** que se pueden desmontar fácilmente para su limpieza, y rejillas de hierro fundido esmaltado a prueba de ácidos con radios largos para acomodar ollas y sartenes de diferentes tamaños. La superficie de cocción está dispuesta en un compartimento abierto.

Los quemadores son rápidos con grifos de gas con válvula de seguridad con termopar y llama piloto. La placa de cocción de gas tiene 1 fuego con una potencia de 7,5 kW + 1 fuego con una potencia de 5,5 kW.

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.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL