Bacalao: 88430141595

Cocina de gas profesional de 2 fuegos sobre mueble, 14 kW, 40 × 70 × 108,5 h cm



Descripción

¿Por qué comprarlo?

Si buscas una **cocina de gas profesional** compacta, potente y fiable, esta solución de **dos fogones sobre mueble** es perfecta para las necesidades del sector de la restauración. Robusta, práctica y versátil, te permite gestionar con facilidad cualquier preparación, garantizando resultados de alta calidad incluso en los ritmos de trabajo más intensos. Su estructura de **acero inoxidable** la hace especialmente resistente y adecuada para un uso diario intensivo. Gracias al **kit de conversión a GLP** incluido, podrás adaptarla fácilmente a cualquier instalación existente.

Características principales

- **Estructura de acero inoxidable**
  Fabricada íntegramente en **acero inoxidable** de alta calidad, esta cocina profesional garantiza una excelente resistencia a la corrosión, a los golpes y a las altas temperaturas. Fácil de limpiar, mantiene un aspecto impecable con el paso del tiempo, incluso tras un uso prolongado.
- **Alimentación de gas de alto rendimiento**
  La alimentación a gas permite un calentamiento rápido y eficiente, ideal para cocinas profesionales con grandes volúmenes de trabajo. La **potencia total de 14 kW** se distribuye entre dos quemadores de alto rendimiento (**7 kW** cada uno), lo que permite gestionar tanto cocciones delicadas como de alta intensidad.
- **Llama piloto y encendido piezoeléctrico**
  Equipada con **una llama piloto** para un encendido inmediato y continuo, esta cocina también incorpora un práctico sistema de **encendido piezoeléctrico**: basta con un simple gesto para activar la llama, con total seguridad y sin necesidad de cerillas ni mecheros.
- **Rejillas de hierro fundido extraíbles**
  Las **rejillas de hierro fundido** garantizan un soporte estable para cualquier tipo de cacerola, asegurando una distribución uniforme del calor. Además, son **extraíbles** para facilitar la limpieza y mantener la placa de cocción siempre en perfectas condiciones higiénicas.
- **Patas regulables**
  Las patas regulables permiten adaptar fácilmente la cocina a diferentes superficies y garantizan la máxima estabilidad, incluso en suelos que no estén perfectamente nivelados. Un detalle importante para trabajar con seguridad y comodidad.
- **Kit de conversión a GLP incluido**
  Equipada con **un kit de conversión a GLP**, la cocina está preparada para funcionar tanto con gas natural como con GLP, lo que ofrece la máxima flexibilidad de instalación en cualquier entorno profesional.

Ficha técnica

- **Dimensiones exteriores:** 40 x 70 x 108,5 h cm
- **Alimentación:** Gas
- **Potencia de los quemadores:** 7 kW (x2)
- **Potencia total de gas:** 14 kW

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	500x815x1160 mm
Dimensiones exteriores	400x700x1085 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	73 kg
Peso neto	45 kg
Potencia de los quemadores	7 (x2) kW
Potencia del gas	14 kW