Bacalao: 106120010022508

Cocina profesional de gas con llama piloto, 6 fogones y horno eléctrico ventilado con capacidad para 4 bandejas GN 1/1 de 120 × 70 × 90 h cm



Descripción

¿Por qué comprarla?

Una **cocina profesional de gas** con horno eléctrico integrado es la elección perfecta para quienes buscan **la máxima eficiencia y solidez** en la preparación de comidas. Gracias a sus **seis fogones independientes**, un **horno ventilado** de gran capacidad y materiales de alta calidad, este modelo garantiza un alto rendimiento en la cocina, optimizando los tiempos y los resultados de cocción. Su diseño funcional, su completo equipamiento y la presencia de **la llama piloto** hacen de este bloque una inversión segura para los negocios del sector Ho.Re.Ca.

Características principales

- **Estructura de acero inoxidable**
  Robusta, higiénica y duradera, la estructura de **acero inoxidable** es ideal para el entorno profesional. Garantiza una fácil limpieza diaria y resistencia a los golpes, la corrosión y las altas temperaturas.
- **6 fogones con parrillas de hierro fundido vitrificado**
  Equipada con **seis quemadores**, distribuidos en **tres de 3,5 kW y tres de 6 kW**, la cocina permite gestionar simultáneamente diferentes preparaciones, desde cocciones rápidas hasta las más exigentes. Las **rejillas de hierro fundido esmaltado** ofrecen estabilidad a las ollas y una distribución uniforme del calor.
- **Llama piloto integrada**
  La **llama piloto** garantiza un reencendido inmediato del quemador, lo que mejora la eficiencia energética y asegura una seguridad operativa continua. Una ventaja concreta en cocinas con ritmos de trabajo intensos.
- **Horno termoeléctrico ventilado**
  El horno de **3 kW** garantiza una cocción homogénea gracias a **la ventilación interna**, que distribuye el calor de manera uniforme. Perfecto para cocinar hasta **4 bandejas GN 1/1** a la vez, con **una distancia entre ellas de 7,5 cm**, lo que resulta ideal para un flujo de trabajo fluido y sin interrupciones.
- **Compartimento abierto inferior**
  La base de la cocina cuenta con un **compartimento abierto** muy útil para guardar bandejas, utensilios o ollas, lo que ofrece un espacio adicional siempre al alcance de la mano.
- **Patas regulables en altura**
  Las patas de acero inoxidable son **regulables** para adaptarse perfectamente a cualquier superficie y facilitar la limpieza debajo del equipo, lo que garantiza higiene y practicidad.
- **Accesorios incluidos**
  El equipamiento incluye **1 rejilla GN 1/1** para el horno. Todo lo necesario para empezar a cocinar de forma profesional de inmediato.

Ficha técnica

- **Dimensiones exteriores**: 120 x 70 x 90 (altura) cm
- **Peso**: 105 kg
- **Alimentación**: gas para los fogones, eléctrica para el horno
- **Potencia total de gas**: 28,5 kW
- **Potencia del horno**: 3 kW
- **Número de quemadores**: 6
- **Tipo de horno**: termoeléctrico ventilado
- **Capacidad del horno**: 4 bandejas GN 1/1 (incluida 1 rejilla)

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1260x760x910 mm

Dimensiones exteriores	1200x700x900 mm
Distancia entre bandejas	75 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	100 kg
Peso neto	90 kg
Potencia de los quemadores	3,5 (x3) + 6 (x3) kW
Potencia del gas	28,5 kW
Potencia del horno eléctrico	3 kW
Quemadores	6 unidades
Tipo de horno	calentador eléctrico con ventilador

Equipamiento de serie

Incluido	Llama piloto y 1 rejilla incluida, tamaño GN 1/1