Bacalao: 112150000042016

Cocina de gas de 4 fuegos con llama piloto y horno eléctrico ventilado de 80 × 70 × 85 h cm



Descripción

Cocina de gas de 4 fuegos con horno eléctrico ventilado, estructura de acero inoxidable. Puerta del horno estampada, de doble pared y con tirador resistente. Mandos de plástico termoendurecible.

Calentamiento mediante quemadores estancos de llama estabilizada en corona superpuesta con diferentes potencias (6,2 kW y 8,5 kW).

Cada quemador está equipado con una llave de gas de seguridad que permite regular la potencia desde el máximo hasta el mínimo. La seguridad está garantizada por un termopar que se mantiene activo gracias a la llama del quemador piloto.

Rejillas de la placa y quemadores de hierro fundido esmaltado mate RAAF, resistentes a los álcalis, los ácidos y el fuego.

Las rejillas de la superficie están colocadas sobre una base moldeada con bordes redondeados para facilitar la limpieza y proteger contra el desbordamiento de líquidos.

Bandejas moldeadas de acero inoxidable con bordes redondeados, situadas debajo de los quemadores y fácilmente extraíbles para su limpieza.

Horno eléctrico ventilado 1/1 GN. Rejilla extraíble del horno de acero inoxidable. Base del horno de acero de gran espesor y reforzada con una serie de nervaduras.

Aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta del horno garantizado por una capa de fibra cerámica resistente a las altas temperaturas.

El calentamiento del horno se consigue mediante resistencias especiales de acero resistentes a altas temperaturas, situadas debajo de la base y en el techo de la cámara de cocción. La circulación del aire está garantizada por un ventilador de acero inoxidable accionado por un potente motor eléctrico.

Posibilidad de seleccionar varios tipos de calentamiento, tanto estático como ventilado, así como calentamiento difusivo desde abajo, grill o calentamiento global.

Equipado con un termostato que permite regular la temperatura entre 90 °C y 300 °C. Termostato de seguridad de reinicio manual contra el sobrecalentamiento.

Acabado de la superficie con corte por láser para garantizar un ensamblaje «cabeza con cabeza» entre las placas y una fijación firme de las mismas entre sí.

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Prueba de funcionamiento con gas natural o GLP, según las necesidades del usuario.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones exteriores	800x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico, Gas

Peso neto	125 kg
Potencia de los quemadores	6,2 (x2) kW, 8,5 (x2) kW
Potencia del gas	29,4 kW
Potencia del horno	3.65 kW
Temperatura de funcionamiento	+90 +300 °C
Tensión	400 V