Bacalao: 112190021722016

Cocina de gas de 2 fuegos con llama piloto, placa de cocción de hierro fundido y horno de gas de 28,2 kW, 80 × 70 × 85 (alt.) cm



Descripción

Cocina de gas de 2 fuegos con placa de hierro fundido y horno de gas, estructura de acero inoxidable. Puerta del horno estampada, de doble pared y con un tirador resistente. Mandos de plástico termoendurecible.

Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con esquinas redondeadas, fabricada en una sola pieza fundida. Inserto redondo central extraíble. Quemador central circular de acero inoxidable, apto para funcionar a altas temperaturas. Temperatura máxima de aproximadamente 500 °C en el punto central más caliente, que va disminuyendo hacia los bordes a través de zonas de isotermia diferenciada.

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 superficie de cocción 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 de gas 2/1 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 rápido aumento de la temperatura y el mantenimiento del calor se consiguen gracias a un quemador de llama estabilizada de alto rendimiento con difusor integrado, adecuado para funcionar a altas temperaturas.

El quemador del horno está equipado con una válvula termostática de seguridad para el gas que permite regular la temperatura hasta los 300 °C. La seguridad está garantizada por un termopar que se mantiene activo gracias a la llama del quemador.

Acabado de la superficie con corte por láser para garantizar un ensamblaje «cabeza con cabeza» entre las superficies 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 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	800x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	130 kg
Potencia de los quemadores	6 (x1) kW, 6,2 (x1) kW, 8,5 (x1) kW
Potencia del gas	28,2 kW