Bacalao: 122340013098

Cocina de gas mejorada de 6 fuegos con llama piloto, encendido piezoeléctrico y horno de gas S/70, 120 × 70 cm



Descripción

La cocina profesional es el primer elemento que hay que tener en cuenta a la hora de equipar la cocina de un restaurante. Este modelo incorpora un horno de gas, con la posibilidad de cocinar simultáneamente en las placas de cocción.

Características de la cocina profesional de gas

La cocina profesional de gas cuenta con 6 fogones para cocinar varios platos a la vez.

El suministro de gas permite tanto la conexión a la red municipal de gas natural como a bombonas de GLP.

La misma conexión a la red de gas natural es válida para el horno de gas estático integrado, que alcanza un rango de temperatura de 120 °C a 330 °C. El horno permite alojar bandejas GN 2/1, con unas dimensiones internas de 120 x 70 cm.

La potencia del horno es de 6 kW, la de los quemadores es de 7,5 kW (para tres quemadores) y de 4,2 kW (para los otros tres quemadores).

Cuenta con seis interruptores y seis boquillas, una por cada punto de fuego.

La estructura es totalmente de acero inoxidable. La cocina de 6 fuegos cuenta con la marca CE.

La llama piloto garantiza un encendido rápido y continuo de los quemadores, reduce los tiempos de espera y aumenta la seguridad al cortar el suministro de gas en caso de apagado.

El encendido piezoeléctrico es práctico y seguro: no requiere pilas ni corriente eléctrica, funciona con una simple presión mecánica, es fiable incluso en entornos difíciles y garantiza una larga vida útil con un mantenimiento mínimo.

Cómo limpiar la cocina profesional de gas de seis fuegos con horno de gas S/70 de 120 x 70 cm

La superficie perfilada de los fogones facilita la limpieza de la zona de cocción.

Tanto para la placa superior como para el interior del horno, asegúrate de que los aparatos estén apagados y de que se haya cortado el suministro de gas. Espera a que se enfríen antes de limpiarlos con un detergente de cocina no corrosivo y una esponja o un paño suave.

Nota: Equipada con termopar de seguridad.

Nota sobre los colores de los mandos:
Nuestros equipos están disponibles con mandos rojos o plateados. El cliente no puede elegir el color y el envío se realizará al azar. No obstante, si se piden varios productos de la misma línea, nos comprometemos a suministrar todos los artículos con mandos del mismo color.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	1300x840x1100 mm
Dimensiones del horno	530x300x600 mm
Dimensiones exteriores	1200x700x940 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso con embalaje	160 kg
Peso neto	175 kg
Potencia de los quemadores	7,5 (x3) + 4,2 (x3) kW
Potencia del gas	35 kW
Potencia del horno	6 kW
Potencia total de gas	41 kW