

COCINA A GAS CON HORNO PANORÁMICO, C-G961 OP



C-G961 OP LPG

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción COCINA A GAS CON HORNO PANORÁMICO, C-G961 OP Encimera embutida con cubetas integradas para recogida de líquidos de 1 litro de capacidad por cada medio módulo (dos quemadores), fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor. Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto. Máquina con seis quemadores en la encimera, con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos: (3 x 5,25) + (2 x 8,0) + 10,2 kW. Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto. Cuerpo quemador y difusor fácilmente extraíbles y desmontables para su limpieza. Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos. Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 ÷ 9 cm). Además, esto evita el peligro de volcado de los recipientes pequeños. Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas). Son fácilmente extraíbles y lavables. Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección. HORNO PANORÁMICO EN LA PARTE INFERIOR Horno estático panorámico, de dimensiones 1000 x 700 x 290 mm, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior. Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene. Dotado de una parrilla especial de grandes dimensiones, de 1000 x 700 mm. Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo. Su construcción con perfil en U evita el volcado de las parrillas. Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C). Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico. Potencia de calentamiento de 14,0 kW. Solera en la base del horno compuesta por dos piezas, fabricadas en hierro fundido de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor. Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad. Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil. Máquina preparadas para acoplar una columna de agua en la parte posterior.

Acceso a los componentes por la parte frontal. Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203) Potencia total de la máquina: 55,95 kW - Gas. Dimensiones totales: 1.200 x 930 x 850 mm.

Unidades por caja: 55.95

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.