COCINA A GAS DE SOBREMESA, C-G920 H





C-G920 H NG

Calificación: Sin calificación
Precio

Haga una pregunta sobre este producto

Fabricante:FAGOR INDUSTRIAL CATERING

Descripción COCINA A GAS DE SOBREMESA, C-G920 H Los fuegos en la encimera son indicados para la utilización con gran variedad de recipientes como sartenes, cazuelas, pucheros, etc. De acuerdo con el recipiente empleado se pueden cocinar alimentos estofados, hervidos, guisados, sopas, cocidos, legumbres, revueltos, frituras… La utilización de la placa de asado opcional (de fácil colocación sobre cualquiera de las parrillas) permite en un momento dado realizar el asado a la plancha de carnes, pescados, mariscos y verduras. 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 dos quemadores de alta potencia en la encimera, con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos: 8,0 y 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 extraibles y lavables. Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección. 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: 18,2 kW - Gas. Dimensiones: 400 x 930 x 290 mm.

Unidades por caja: 18.2

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.