

COCINA A GAS PAELLERA, C-GP910



C-GP910 LPG

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción COCINA A GAS PAELLERA, C-GP910 Cocina a gas especial para trabajar con recipientes paelleros. Encimera embutida fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor. Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista. Parrilla fabricada en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas). Fácilmente extraíble y lavable. Quemador de doble corona que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella. Válvulas de gas para controlar por separado las coronas interior y exterior del quemador. Pilotos de bajo consumo y termopares. Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar 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: 26,7 kW - Gas. Dimensiones: 800 x 930 x 290 mm.

Unidades por caja: 27

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.