



Brunetti®

Cocinas a Gas

G-110



- Protección de perillas
- Calidad profesional industrial
- Excelente calidad de cocción
- Perfecto control de llamas
- Gas 3/4"

Diseño óptimo

Robusta, alto rendimiento, bajo consumo y mantenimiento. Esta cocina es la más competitiva y eficiente del mercado. Posee un panel frontal con protección superior para evitar daños en las perillas. Cuenta con quemadores de gran potencia calórica. El horno posee una cámara de cocción ideada para la correcta circulación del aire caliente a través de los ladrillos refractarios. Las medidas del horno son de 810 x 670 x 315 mm (h).

Construcción

Esta máquina está construída en Acero Inoxidable AISI 430 esmerilado en 1 y 1,2 mm de espesor. Posee además patas de acero inoxidable con regatones regulables para la nivelación del equipo.

- **Fácil limpieza y mantenimiento**
- **Íntegramente Acero Inoxidable AISI 430**
- **Rejillas de hierro fundido de 30 x 30 cm**



Datos técnicos

G-110

Opcionales

- 6 hornallas | **G-110/6H**
- 4 hornallas + baño maría | **G-110/4HBMA**
- 4 hornallas + parrilla | **G-110/4HPAR**
- 4 hornallas + plancha acanalada | **G-110/4HPLA**
- 4 hornallas + plancha rectificada | **G-110/4HPLR**
- 4 hornallas + plancha lisa | **G-110/4HPLL**
- 2 hornallas + plancha rectificada | **G-110/2HPLR**
- Plancha rectificada | **G-110/PLR**

Características Generales

Dimensiones mm	1105 x 750 x 850 h mm
Fuente de calor	Gas envasado o natural
Gasificación Cal/H	4 quemadores tipo T de 5000, 2 quemadores tipo T de 4500 1 quemador de 6500 con 2 tubos ranurados en forma transversal de 1" de diámetro y 0,9mm de espesor de pared cada uno
Alimentación	3/4"
Medidas Baño María	285 x 580 x 145 h mm

Pesos según Variantes

Modelo	Peso	Modelo	Peso
G-110/6H	-	G-110/4HPLR	-
G-110/4-HBMA	-	G-110/4HPLL	101 Kgs
G-110/4HPAR	-	G-110/2HPLR	-
G-110/4HPLA	-	G-110/PLR	-

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.