



Brunetti®

Cocinas a Gas

G-75



- 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 615 x 680 x 320 mm (h).

Construcción

Esta máquina es de 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**

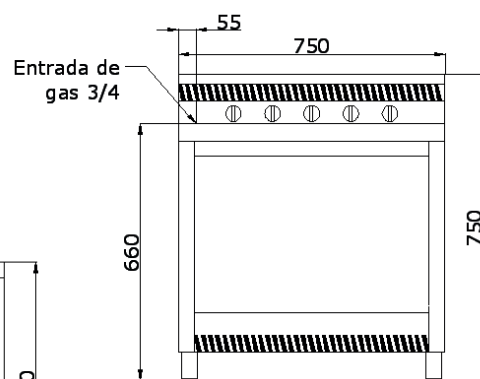
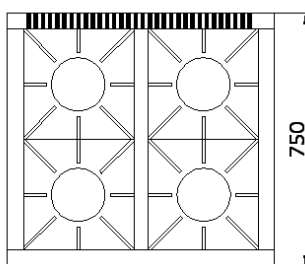


Datos técnicos

G-75

Opcionales

- 4 hornallas
- 2 hornallas + baño maría
- 2 hornallas + parrilla
- 2 hornallas + plancha acanalada
- 2 hornallas + plancha lisa
- 2 hornallas + plancha rectificada
- 2 planchas lisas
- Plancha acanalada + baño maría



Dimensiones mm

750 x 750 x 850 h

Fuente de calor

Gas envasado o natural

Gasificación Cal/H

4 quemadores tipo T de 5000

1 quemador de 6000 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 mm

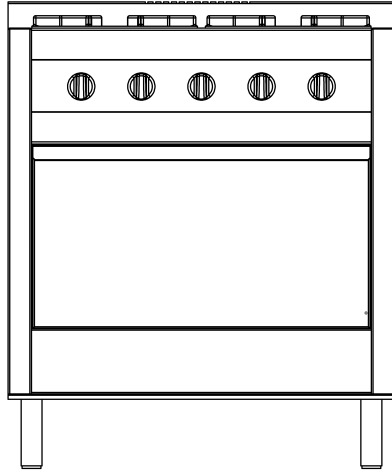
285 x 580 x 145 h

Peso

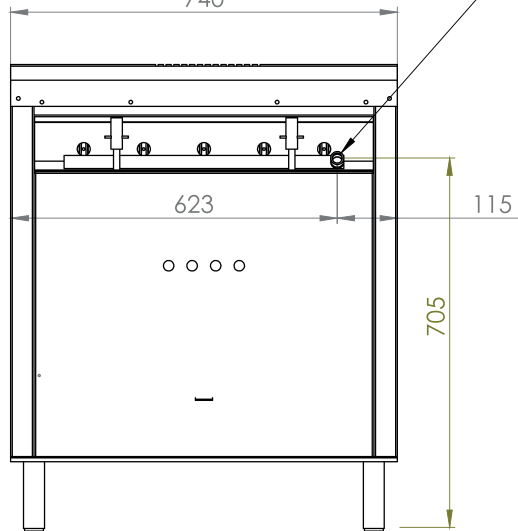
81 Kgs

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

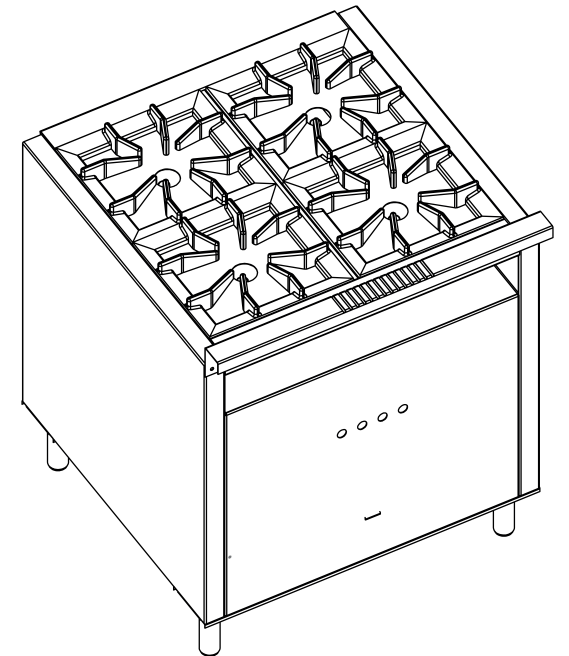
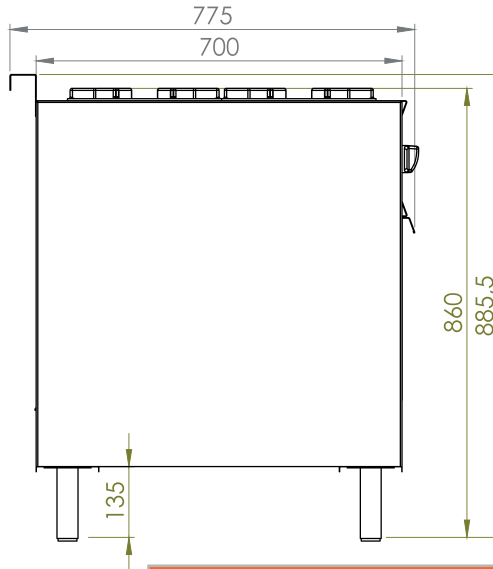
Frente



Posterior
740



Conexion de gas
de 3/4"



Colectora Este Autopista Rosario-Bs. As. 3025 (KM 285)
S2124 Villa Gobernador Gálvez, Santa Fe, Argentina
Teléfono 341 5188700

Producto: Horno G-75

Plano N°: 1

Denominación: **Ensamblaje - G-75**

Matricula IGA N°: 1659

Dibujó: Tomas Borri
Revisó: Sebastian Huinca

SI NO SE INDICA LO CONTRARIO: LAS COTAS SE EXPRESAN EN MM

Total consumo Kcal: 27500 kcal
Hornalla chica: 3x5000kcal
Hornalla grande: 1x6000kcal
Horno: 1x6500kcal

Fecha:

Modificaciones:

ESCALA: 1:10

A3

Obersvaciones: Para una optima coccion nivelar el horno