



Brunetti®

Cocinas a Gas

SERIE PESADA GE-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.

Construcción

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

Opcionales

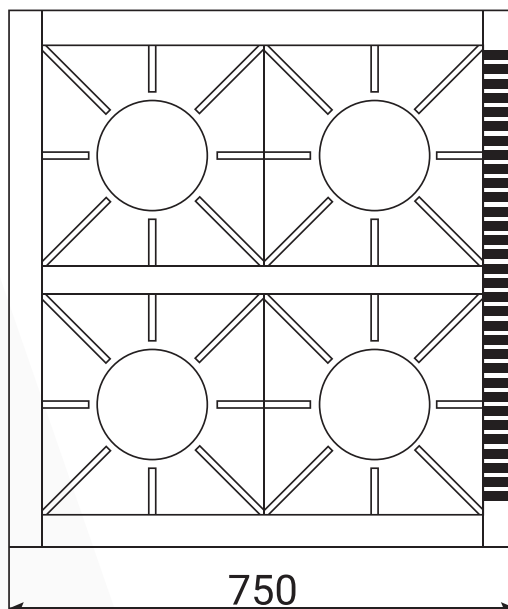
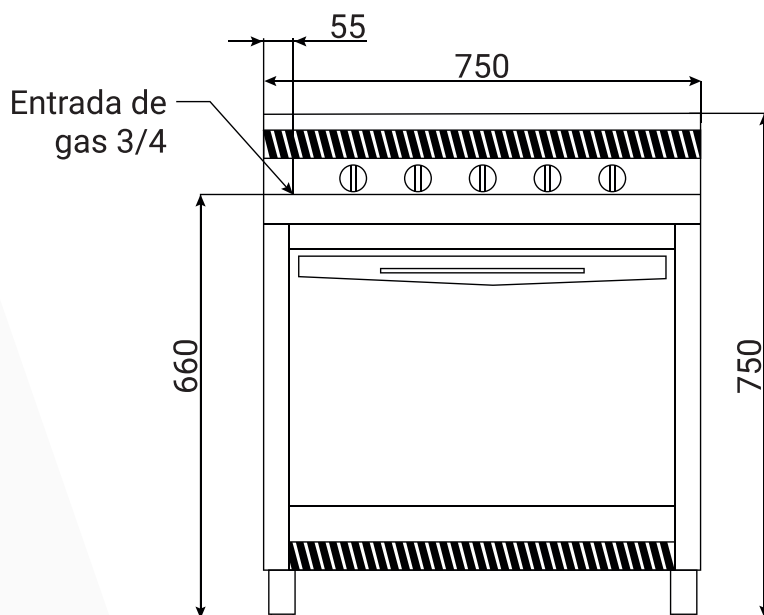
- 4 hornallas
- 2 hornallas + baño maría
- 2 hornallas + parrilla
- 2 hornallas + plancha acanalada
- 2 hornallas + plancha lisa
- 2 hornallas + plancha rectificada
- Baño maría
- Plancha rectificada
- Parrilla volcable

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



Diagrama técnico

GE-75



Datos técnicos

GE-75



Dimensiones mm	750 x 850 x 750 h
Fuente de calor	Gas envasado o natural
Gasificación	1 quemador tipo "T" de 5000 C/H y 3 quemadores tipo "T" de 6000 C/H
Horno	1 quemador de 5500 con 2 tubos ranurados en forma transversal de 1" de diámetro y 0,9mm de espesor de pared
Alimentación	3/4"
Calorías Cocina Cal/H	28500 aproximadamente
Robinete	De bronce con perilla de bakelita
Sistema de seguridad	Válvula de seguridad
Dimensiones Horno mm	615 x 680 x 320 h
Capacidad Horno	3 niveles de cocción para bandejas GN 2/1 (650 x 530 mm)
Medidas Baño María mm	285 x 580 x 145 h

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