



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**



Datos técnicos

GE-75



| | |
|-----------------------|--|
| Dimensiones mm | 740 x 740 x 850 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 | 600 x 670 x 310 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.