

Cocinas a Gas

G-150/8H
(con 8 hornallas)



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

Características

G-150/8H

Diseño óptimo

Robusta de alto rendimiento, bajo consumo, fácil limpieza y mantenimiento. Es la cocina 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. Los hornos poseen una cámara de cocción ideada para la correcta circulación del aire caliente a través de los ladrillos refractarios.

Construcción

Esta máquina con exterior en Acero Inoxidable AISI 430 esmerilado de 0,7 mm de espesor. Con interior en chapa en Acero Brillante. Posee además válvula de seguridad en hornos y plancha, y 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**

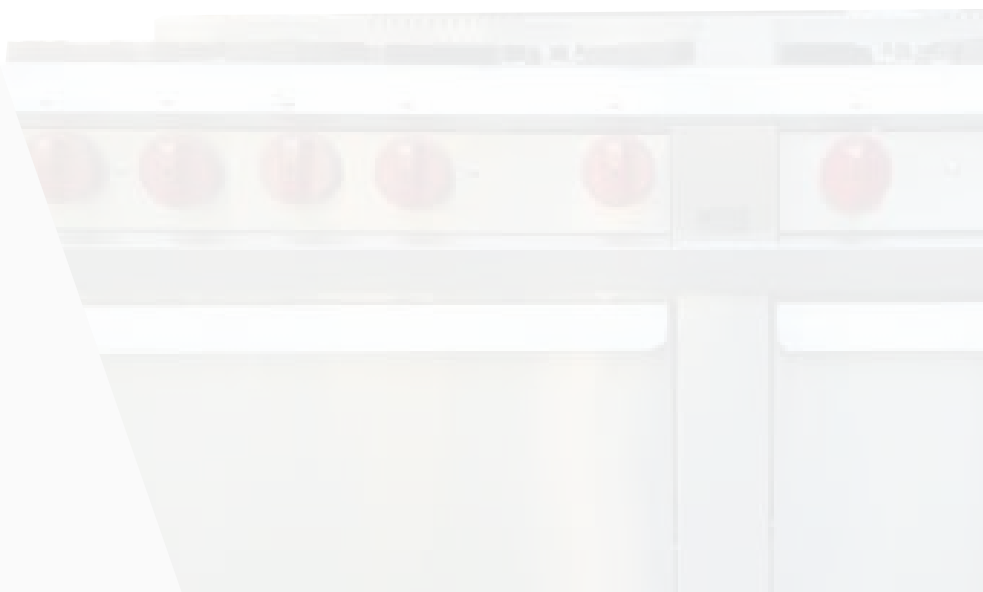
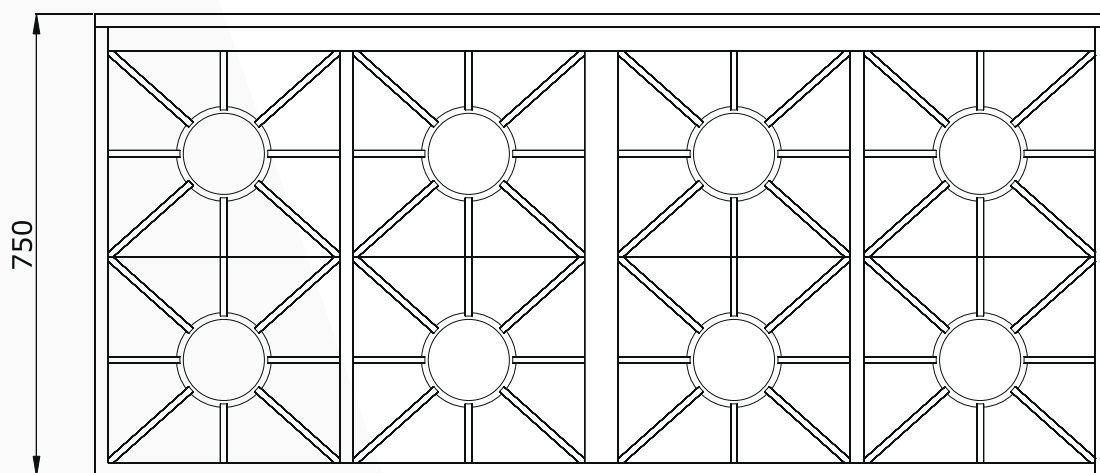
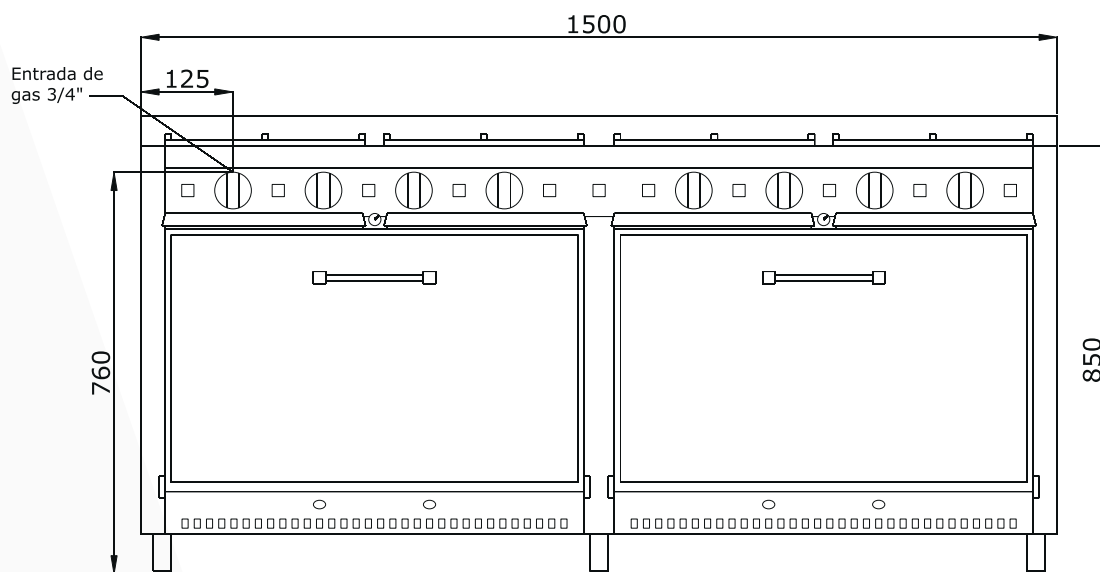


Diagrama técnico

G-150/8H



Datos técnicos

G-150/8H



Dimensiones mm	1500 x 750 x 850 h
Fuente de calor	Gas envasado o natural
Consumo Cal/H	50000 GN / 57800 GE (aproximadamente)
Hornos (c/u) Cal/H	2 quemadores de 5500 con 2 tubos ranurados en forma transversal de 1" de diámetro y 0,9mm de espesor de pared cada uno
Alimentación	3/4"
Medidas Horno mm	600 x 670 x 315 h
Medidas Baño María mm	285 x 580 x 145 h

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