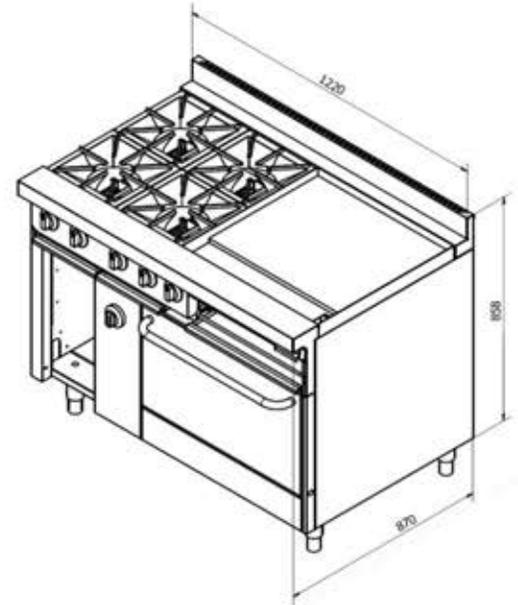




Cocina Industrial

COC-IB.04.PGH



Cocina industrial COC-IB.04.PGH (conexión a gas)

Tipo de gas: LP y Natural

Potencia nominal: 219,000 BTU

Presión de gas operativa: 4"WC (Natural) 9,5" (LP)

Peso: 293 kg

Consumo: -

Dimensiones internas de la cocina:

122 cm de Ancho x 87 cm de profundidad x 90 de Alto

Cocina Industrial de 4 hornillas, 1 plancha y 1 horno

Características:

Cocina a Gas de alto rendimiento y durabilidad, fabricada en acero inoxidable 430 en su parte frontal y respaldar, laterales elaborados en acero aluminizado de alta resistencia al calor y corrosión, destinada a establecimientos que requieren equipos de alto desempeño tales como: hoteles, comedores, fuentes de soda, restaurantes, panaderías, etc. A su vez cuenta con un horno revestido de acero aluminizado,

- **Posee 4 quemadores** de hierro fundido tipo O fabricados en dos piezas de 30,000 BTU cada uno.
- **Plancha** de 600 mm con 2 quemadores tubulares de 33,000 BTU
- **Gratinador** que funciona con la energía de la plancha, que funciona con la energía de la plancha para realizar distintos platos, o calentar sopas y otros líquidos
- **Horno** de 33,000 BTU con termostato electromecánico rango de 93°C a 260°C (200°F a 500°F) y puerta con manilla fría. con rejillas de acero cromado de dos niveles.
- **Manillas frías** - de fácil control y manejo.
- **Patas tubulares** de acero inoxidable de altura ajustable.