



**Catálogo**  
CATERING  
**Capítulo**  
COCCIÓN

**Modelo**  
C-G940 LPG

19030876

14/12/2018

**COCINA A GAS DE SOBREMESA, C-G940**

Los fuegos en la encimera son indicados para la utilización con gran variedad de recipientes como sartenes, cazuelas, pucheros, etc.

De acuerdo con el recipiente empleado se pueden cocinar alimentos estofados, hervidos, guisados, sopas, cocidos, legumbres, revueltos, frituras...

La utilización de la placa de asado opcional (de fácil colocación sobre cualquiera de las parrillas) permite en un momento dado realizar el asado a la plancha de carnes, pescados, mariscos y verduras.

Encimera embutida con cubetas integradas para recogida de líquidos de 1 litro de capacidad por cada medio módulo (dos quemadores), fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.

Máquina con cuatro quemadores en la encimera, con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos: (2 x 5,25) + 8,0 + 10,2 kW.

Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones.

Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.

Cuerpo quemador y difusor fácilmente extraíbles y desmontables para su limpieza. Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.

Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.

La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 ÷ 9 cm). Además, esto evita el peligro de volcado de los recipientes pequeños.

Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas). Son fácilmente extraíbles y lavables.

Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.

Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

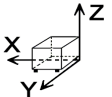
Máquina preparadas para acoplar una columna de agua en la parte posterior.

Acceso a los componentes por la parte frontal.

Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)

**DIMENSIONES**

X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1022 mm
Z Alto	290 mm	Z Alto bruto	535 mm
Peso neto	61,0 kg	Peso bruto	87,0 kg
Volumen neto	0,224 m3	Volumen bruto	0,459 m3



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

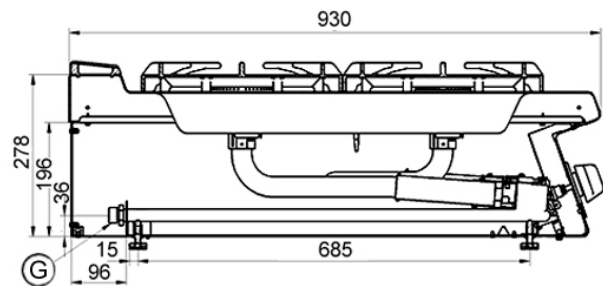
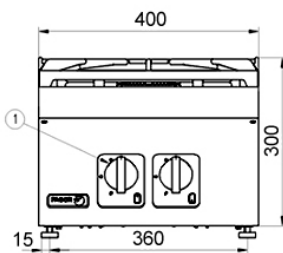
Voltaje	N/A
Frecuencia eléctrica	N/A

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS**

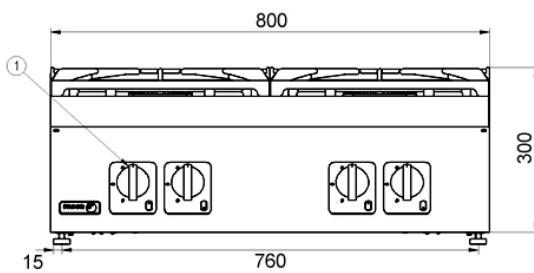
Tipo gas	LPG
Potencia gas	28,70 kW
Consumo gas	2,210 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar



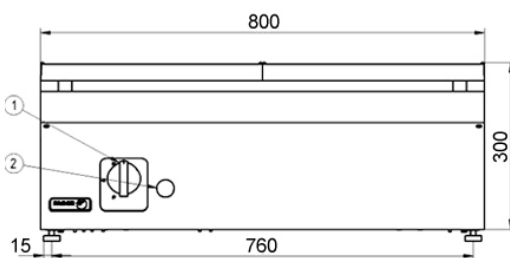
**C-G920 & C-G920 H**



**C-G940 & C-G940 H**



**C-G910**



- G. Entrada de Gas
- 1. Válvula de gas
- 2. Pulsador tren de chispas
- 3. Mando H

- G. Gas Inlet
- 1. Gas valve
- 2. Piezoelectric ignitor
- 3. H control

**C-G960 & C-G960 H**

