



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-G961 LPG

19024026

14/12/2018

COCINA A GAS CON HORNO, C-G961

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 seis quemadores en la encimera, con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos: (3 x 5,25) + (2 x 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.

HORNO GN-2/1 EN LA PARTE INFERIOR

Horno estático de dimensiones GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior.

Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo. Su construcción con perfil en U evita el volcado de las parrillas.

Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).

Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.

Potencia de calentamiento de 8,6 kW.

Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.

Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.

Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

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

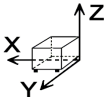
Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

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

DIMENSIONES



X Ancho	1200 mm	X Ancho bruto	1240 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1022 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1140 mm
Peso neto	248,0 kg	Peso bruto	268,0 kg
Volumen neto	0,975 m3	Volumen bruto	1,445 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje N/A

Frecuencia eléctrica N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas LPG

Potencia gas 50,55 kW

Consumo gas 3,880 kg/h

Regulado a LPG G30/G31 28-30/37 mbar

NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar



Catálogo
CATERING

Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-G961 LPG

19024026

14/12/2018

normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)



Catálogo
CATERING

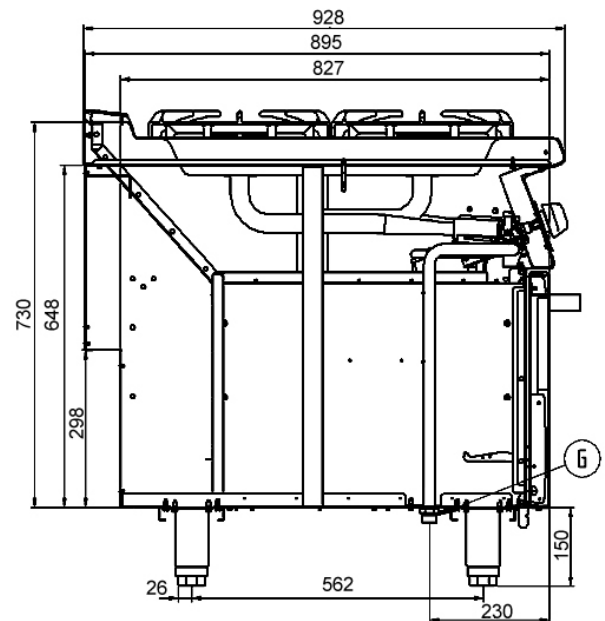
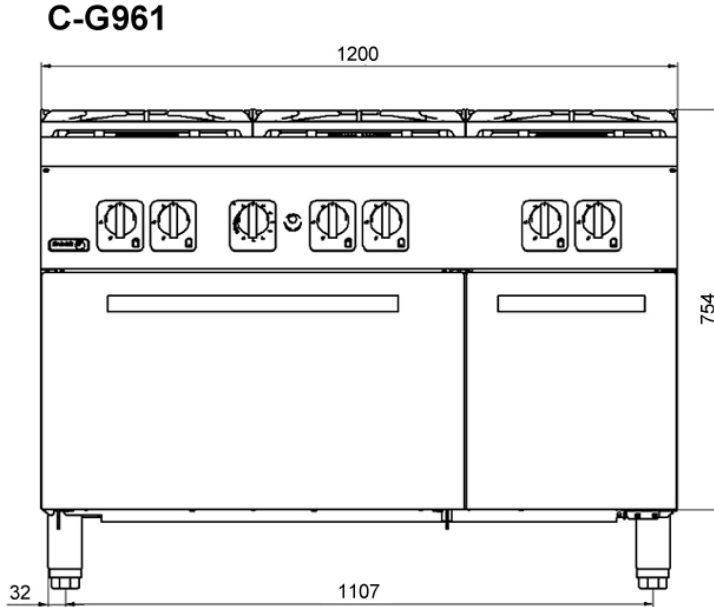
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-G961 LPG

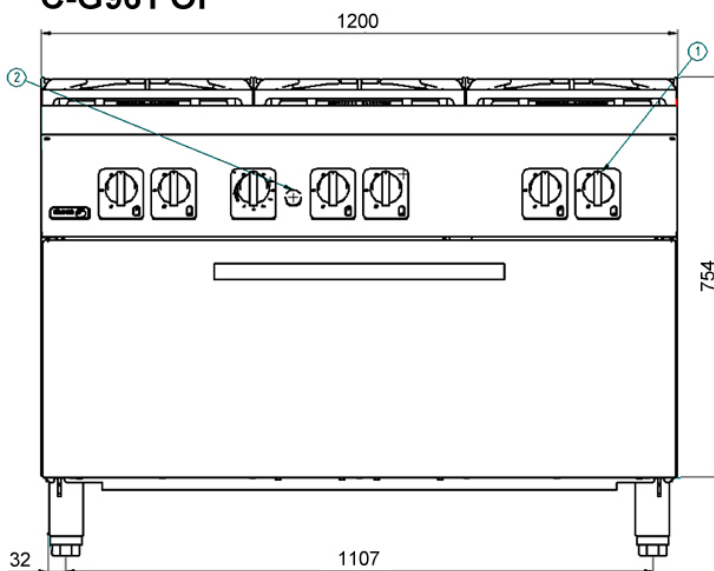
19024026

14/12/2018

C-G961



C-G961 OP



- 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