



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-G961 OP LPG

19029087

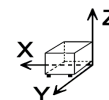
12/02/2019

COCINA A GAS CON HORNO PANORÁMICO, C-G961 OP
 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 PANORÁMICO EN LA PARTE INFERIOR
 Horno estático panorámico, de dimensiones 1000 x 700 x 290 mm, 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.
 Dotado de una parrilla especial de grandes dimensiones, de 1000 x 700 mm.
 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 14 kW.
 Solera en la base del horno compuesta por dos piezas, fabricadas 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	1,037 m ³	Volumen bruto	1,445 m ³

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje	N/A
Frecuencia eléctrica	N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas	LPG
Potencia gas	55,95 kW
Consumo gas	4,450 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 OP LPG

19029087

12/02/2019

normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)



Catálogo
CATERING

Capítulo
COCCIÓN

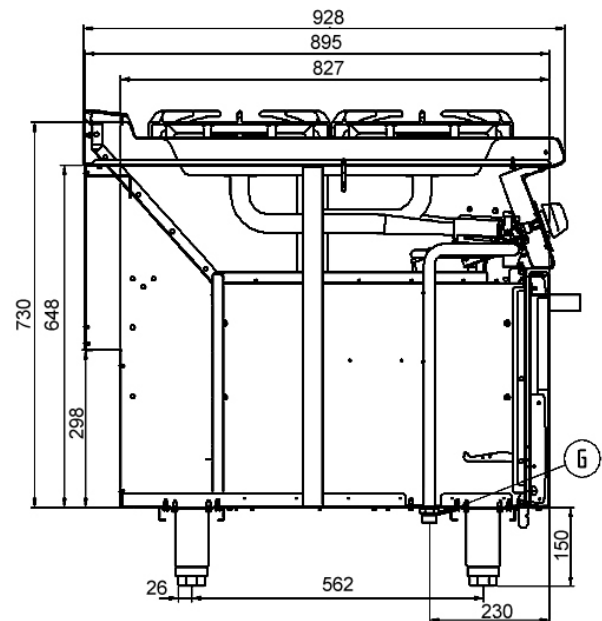
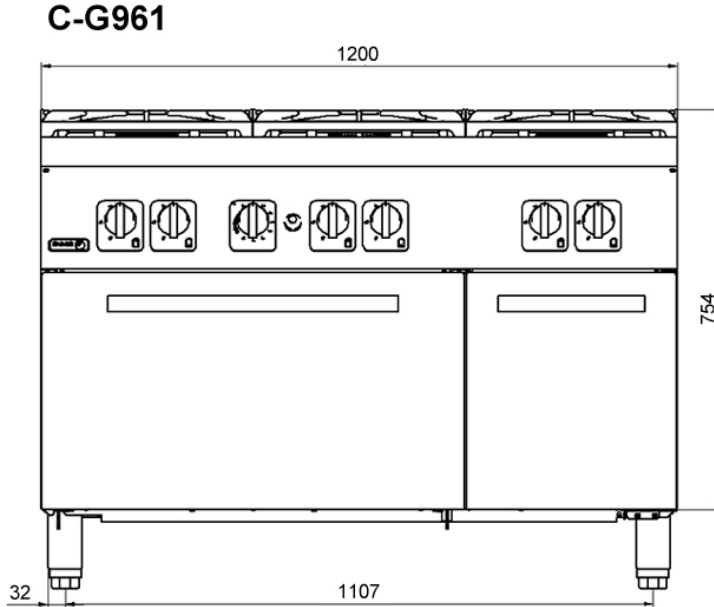
Modelo
C-G961 OP LPG

19029087

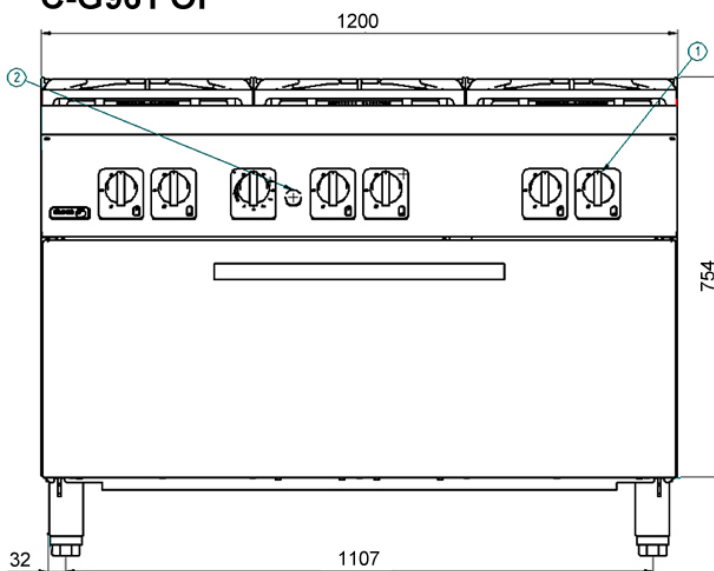
12/02/2019



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