

Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-GP910 LPG

19044986

14/12/2018



COCINA A GAS PAELLERA, C-GP910

Cocina a gas con un gran quemador de dos aros especial para calentar uniformemente el fondo de los recipientes paelleros.

Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.

Parrilla de varilla de acero inoxidable, de dimensiones 780 x 700 mm que posibilita el uso de paellas de diferentes diámetros.

Quemador de doble corona que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.

Piloto de bajo consumo y termopar.

Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar 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.

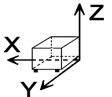
Máquina preparadas para acoplar una columna de agua en la parte posterior.

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 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	72,0 kg	Peso bruto	84,0 kg
Volumen neto	0,222 m3	Volumen bruto	0,459 m3



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje	N/A
Frecuencia eléctrica	N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas	LPG
Potencia gas	27,00 kW
Consumo gas	1,740 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar