



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-GP911 LPG

19044987

14/12/2018

COCINA A GAS PAELLERA CON HORNO, C-GP911

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 fabricada en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas). Fácilmente extraíble y lavable.

Dimensiones de la parrilla: 700 x 700 mm.

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

Diámetros de los quemadores: Ø 450 mm y Ø 210 mm.

Potencia total de los quemadores: 27 kW - gas.

Válvulas de gas para controlar por separado las coronas interior y exterior del quemador.

Pilotos de bajo consumo y termopares.

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

HORNO PAELLERO EN LA PARTE INFERIOR

Horno paellero estático de dimensiones 730 x 730 x 330 mm, 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 7,3 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.

Puerta de horno de dos hojas de apertura tipo ventana.

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

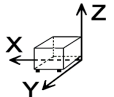
Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

Máquina preparada 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	850 mm	Z Alto bruto	1125 mm
Peso neto	140,0 kg	Peso bruto	150,0 kg
Volumen neto	0,632 m3	Volumen bruto	0,966 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje	N/A
Frecuencia eléctrica	N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas	LPG
Potencia gas	34,30 kW
Consumo gas	2,550 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar