



Catálogo
CATERING

Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-GP910 LPG

19044986

DIMENSIONES

	<u>Artículo neto</u>		<u>Embalado</u>	
Largo	800	mm	840	mm
Fondo	930	mm	1022	mm
Alto	290	mm	535	mm
Peso	72,000	kg	84,000	kg
Volumen	0,222	m3	0,459	m3

ELECTRICIDAD

Tensión		N/A -N/A
Frecuencia		N hz

GAS

Potencia		27,00	kw
		23236,53	kcal/h
LPG Consumo		1,74	kg/h
Presión		LPG G30/G31	28-30/37 mbar

Certificado EQNET-CE

1312BP4013

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)



FAGOR INDUSTRIAL

Catálogo
CATERING

Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-GP910 LPG

19044986