

Barbacoa a gas simple Serie 600 GGL604 400mm



Código del Producto:

Referencia: 6013A

-

_

Descripción del Producto:

Material y Diseño:

- Estructura en acero inoxidable de alta resistencia, apta para un uso intensivo.
- Rejilla de cocción en acero inoxidable con perfil en "V" que mejora la distribución del calor y evita el contacto directo con las llamas.
- **Diseñada para utilizar piedra volcánica**, proporcionando una cocción natural, eficiente y con sabor a parrilla.
- Bandeja recogegrasas en acero inoxidable, extraíble para facilitar la limpieza.

Dotación Incluida:

 Quemador tubular de alto rendimiento que garantiza una distribución homogénea del calor.



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

- Encendido por piezoeléctrico: encendido rápido y seguro sin necesidad de electricidad externa.
- Válvula de seguridad con termopar, que interrumpe el suministro de gas en caso de apagado accidental de la llama.
- Incluye inyectores para conversión entre gas natural y gas propano-butano.

Especificaciones Técnicas:

• Modelo: GGL604

• **Código**: 6013A

• Tipo de energía: Gas natural / GLP (inyectores incluidos)

Potencia total: 4.800 W (4,8 kW)

Número de válvulas: 1

• Dimensiones del equipo: 400 x 600 x 265 mm

Peso bruto: 27 kg

Peso neto: 25 kg

Volumen de embalaje: 0,11 m³

Características Adicionales:

- Cocción con piedra volcánica que realza el sabor de los alimentos.
- Encendido piezoeléctrico que evita el uso de fósforos o encendedores.
- Alta seguridad: el sistema de termopar corta el gas si la llama se apaga.
- Mantenimiento fácil: componentes extraíbles y bandeja recogegrasas.
- Ideal para uso profesional en cocinas de alto rendimiento.



Caracteristicas:

Ancho: 400mm Fondo: 600mm

Potencia Watios: 4800W

Tipo: Sobremesa Calor: Barbacoa

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 1

Breve descripción del producto:

Barbacoa de sobremesa profesional diseñada para ofrecer un rendimiento superior en cocinas comerciales. Gracias a su funcionamiento con piedra volcánica y su estructura completamente en acero inoxidable, permite una cocción uniforme, segura e higiénica, ideal para restaurantes, parrillas y servicios de catering.

Fotos del producto:

