

Barbacoa a gas doble Serie 600 GGL606 600mm



Código del Producto:

Referencia: 6014A

-

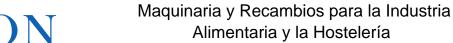
Descripción del Producto:

Material y Diseño:

- Estructura robusta en acero inoxidable AISI-304, ideal para un uso continuo y exigente.
- Rejillas de cocción dobles en acero inoxidable, con perfil en "V" que evita que la grasa gotee directamente sobre la llama.
- Funcionamiento con piedra volcánica, que proporciona una cocción uniforme y realza el sabor natural de los alimentos.
- Bandeja recogegrasas de acero inoxidable, fácil de extraer y limpiar.

Dotación Incluida:

• 2 quemadores tubulares de alto rendimiento, cada uno con su válvula de control.





- Encendido piezoeléctrico independiente para cada módulo.
- Válvulas de seguridad con termopar, que detienen automáticamente el flujo de gas si la llama se apaga.
- Predispuesta para gas natural, incluye inyectores para cambio a GLP (propano/butano).

Especificaciones Técnicas:

Modelo: GGL606

• **Código**: 6014A

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

• **Potencia total**: 2 x 4.800 W (9.600 W en total)

Número de válvulas: 2

• Dimensiones del equipo: 600 x 600 x 265 mm

• Peso bruto: 36 kg

• Peso neto: 33 kg

• Volumen de embalaje: 0,17 m

Características Adicionales:

- Mayor capacidad de cocción con dos zonas independientes.
- Sistema de cocción natural con piedra volcánica para mejor sabor.
- Seguridad avanzada gracias a termopar y encendido piezoeléctrico por zona.
- Rejillas en "V" que mejoran el control de grasas y evitan llamaradas.
- Diseñada para cocinas profesionales que requieren máxima eficiencia y durabilidad.



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

Caracteristicas:

Ancho: 600mm Fondo: 600mm

Potencia Watios: 9600W

Tipo: Sobremesa Calor: Barbacoa

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 2

Breve descripción del producto:

Barbacoa profesional de doble diseñada para ofrecer máxima capacidad y rendimiento. Perfecta para cocinas industriales, parrillas y restaurantes que requieren rapidez, sabor y seguridad en la cocción, gracias a su sistema de piedra volcánica y quemadores independientes.

Fotos del producto:

