
Parrilla de vapor a gas simple Serie 600 GW604 400mm



Código del Producto:

Referencia: 6015A

-
-

Descripción del Producto:

Material y Diseño:

- **Cuerpo y paneles fabricados en acero inoxidable**, garantizando resistencia, higiene y facilidad de limpieza.
- **Parrillas de hierro fundido**, ideales para mantener y distribuir uniformemente el calor.
- Diseño compacto y robusto, preparado para uso profesional intensivo.

Dotación Incluida:

- **1 quemador de acero inoxidable de alto rendimiento.**
 - **Sistema de encendido piezoeléctrico**, con piloto y termopar de seguridad.
 - **Control por termostato**, para un ajuste preciso de la temperatura.
 - **Contenedor recoge grasas extraíble**, fabricado en acero inoxidable.
-

-
- **Preparada para gas natural**, incluye inyectores para conversión a GLP (butano/propano).

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** GW604
- **Código:** 6015A
- **Tipo de energía:** Gas natural / GLP
- **Potencia total:** 9.000 W
- **Número de válvulas:** 1
- **Tipo de rejilla:** Hierro fundido
- **Dimensiones del equipo:** 400 x 600 x 265 mm
- **Peso bruto:** 53 kg
- **Peso neto:** 45 kg

- **Volumen de embalaje:** 0,13 m³

Características Adicionales:

- Cocción por vapor para resultados más saludables y sin humos excesivos.
- Máxima seguridad: el gas se corta automáticamente si la llama se apaga.
- Ideal para carnes, pescados y vegetales sin pérdida de jugosidad.
- Fácil mantenimiento gracias a bandeja recoge grasas desmontable.
- Perfecta para cocinas profesionales con alta rotación.

Características:

Ancho: 400mm

Fondo: 600mm

Potencia Watios: 9000W

Calor: Barbacoa

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 1

Breve descripción del producto:

Parrilla profesional a gas con funcionamiento mediante vapor, ideal para una cocción saludable, rápida y con alto rendimiento. Su construcción robusta y sistema de control térmico la hacen perfecta para cocinas industriales, parrillas y restaurantes que requieren eficiencia y seguridad.

Fotos del producto: