

# Parrilla de vapor a gas doble Serie 600 GW606 600mm



### Código del Producto:

Referencia: 6016A

-

## Descripción del Producto:

#### Material y Diseño:

- Cuerpo, paneles y estructura en acero inoxidable, garantizando máxima durabilidad y resistencia a la corrosión.
- Parrillas de hierro fundido para una distribución uniforme del calor y resistencia al uso intensivo.
- Diseño compacto de sobremesa, ideal para cocinas profesionales con espacio optimizado.

#### Dotación Incluida:

- 2 quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento, independientes.
- Encendido piezoeléctrico individual, con sistema de seguridad por termopar.
- Control por termostato para ajuste preciso de temperatura en cada zona.
- Contenedor recogegrasas extraíble en acero inoxidable para una limpieza rápida.
- Preparado para gas natural, incluye inyectores para adaptación a GLP (butano/propano).



#### **Especificaciones Técnicas:**

Modelo: GW606

• **Código**: 6016A

• Tipo de energía: Gas natural / GLP

Potencia total: 17.500 W (2 x 8,75 kW aprox.)

• Número de válvulas: 2

• Tipo de rejilla: Hierro fundido

• Dimensiones del equipo: 800 x 600 x 265 mm

• Peso bruto: 94 kg

• Peso neto: 84 kg

• Volumen de embalaje: 0,17 m³

#### **Características Adicionales:**

- Cocción a vapor que conserva la jugosidad y el sabor de los alimentos.
- Máxima seguridad: el gas se corta automáticamente si la llama se apaga.
- Mayor capacidad de producción gracias a sus dos zonas de cocción.
- Ideal para restaurantes, parrillas, caterings y cocinas industriales.
- Componentes accesibles y desmontables para un mantenimiento eficiente.

#### Caracteristicas:

Ancho: 600mm Fondo: 600mm

Potencia Watios: 8750W



# Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

Calor: Barbacoa

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 2

#### Breve descripción del producto:

Parrilla profesional a gas de doble con cocción por vapor, ideal para cocinas industriales de alto rendimiento. Su estructura robusta, excelente capacidad térmica y diseño higiénico hacen del modelo GW606 una solución eficiente y segura para carnes, vegetales y más.

Fotos del producto: