

Cocina a gas 6 fuegos con horno Serie 700 TC.7KG120 1200mm



Código del Producto:

Referencia: 7002

-
-

Descripción del Producto:

Diseño y construcción

- Cuerpo de acero inoxidable de alta resistencia.
- Horno de gran capacidad compatible con bandeja **GN 2/1**.
- Bandeja de horno extraíble.
- Horno aislado con termostato ajustable de **100°C a 300°C**.
- Patas ajustables para máxima estabilidad.
- Encendido piezoeléctrico con piloto de llama.

Dotación incluida

- Bandeja de horno GN 2/1 extraíble.

Especificaciones técnicas

- Potencia: 6x5 kW (fuegos) + 5 kW (horno).
- Consumo GN: 2,831 m³/h.
- Consumo LPG: 0,95 kg/h.
- Medidas: 1200x700x850 mm.
- Peso: 150 kg.
- Termostato de horno ajustable: 100°C – 300°C.

Características adicionales

- Se suministra predispuesta para **gas butano**, compatible con GN (bajo pedido con inyectores instalados de GN).
- Válvula de seguridad con termopar.
- Sistema de control de llama para mayor seguridad.
- Horno aislado de gran rendimiento.
- Ideal para cocinas profesionales de alto volumen y uso intensivo.

Inyectores para GLP

- 1 unidad racor referencia REP0007023.
- 6 unidades inyector taladro 1,10 mm (ref. 104657-8).
- 1 unidad inyector taladro 1,30 mm (ref. 104657).
- 6 unidades inyector taladro 0,20 mm (ref. 106386-2).
- 1 unidad inyector taladro 0,20 mm (ref. 100245).

Inyectores para GN

- 1 unidad racor referencia 250071.
- 6 unidades inyector taladro 2,00 mm (ref. 104657-3).
- 1 unidad inyector taladro 2,20 mm (ref. 104657-2).
- 6 unidades inyector taladro 0,40 mm (ref. 106386-1).
- 1 unidad inyector taladro 0,35 mm (ref. 100246).

Características:

Ancho: 1200mm

Fondo: 700mm

CE: Si

Tipo: Con horno

Tipo: Mueble

Calor: Cocinas

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 6

Breve descripción del producto:

Cocina industrial de **6 fuegos con horno** de la **Serie 700**, fabricada íntegramente en **acero inoxidable** para ofrecer durabilidad y fácil limpieza. Incorpora **válvulas de seguridad con termopar**, sistema de control de llama y encendido piezoeléctrico, garantizando seguridad y rendimiento en cocinas profesionales de gran exigencia.

Fotos del producto:
