



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-G941 H LPG

19075533

28/02/2020

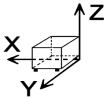
COCINA A GAS CON HORNO, C-G941 H

- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO GN-2/1 EN LA PARTE INFERIOR:

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
 - Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
 - Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
 - Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
 - Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
 - Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
 - Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
 - Potencia de calentamiento de 8,60 kW.
 - Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
 - Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
 - Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Máquina con cuatro quemadores en la encimera, con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos: 3 x 8,0 (Ø 120 mm) + 1 x 10,2 kW (Ø 140 mm).

DIMENSIONES



X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1022 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1125 mm
Peso neto	149,0 kg	Peso bruto	165,0 kg
Volumen neto	0,691 m3	Volumen bruto	0,966 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje	N/A
Frecuencia eléctrica	N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas	LPG
Potencia gas	42,80 kW
Consumo gas	3,290 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Diámetro gas 1	'R.3/4" G'
----------------	------------



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-G941 H LPG

19075533

28/02/2020

ACCESORIOS OPCIONALES

- Columna de agua.

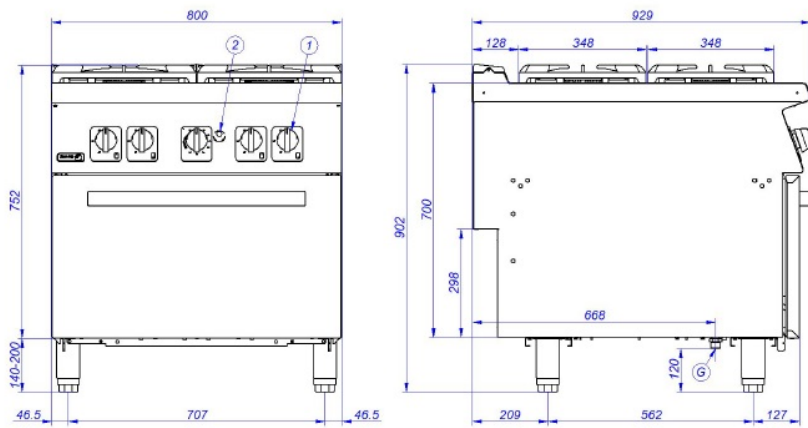
"

"

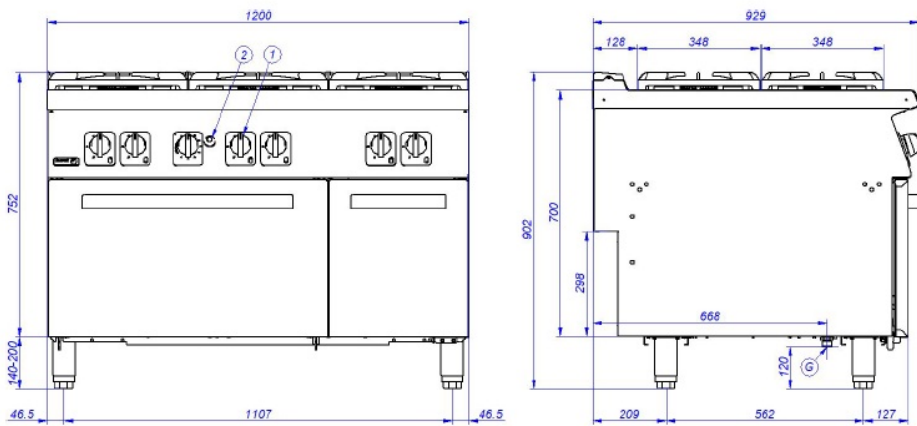




C-G941 & C-G941 H



C-G961 & C-G961 H



- G. Entrada de Gas
- 1. Válvula de gas
- 2. Pulsador tren de chispas
- 3. Mando H

- Gas Inlet
- Gas valve
- Piezoelectric ignitor
- H control