

TECNO 60



Es la solución ideal para organizar la cocina pequeña/mediana de restaurantes, cafeterías, fast-food, pizzerías, espaguetterías, etc., pero puede también integrar, con algunos elementos suyos, las cocinas de colectividades de cada género y tamaño.

La línea 60 es una gama muy amplia y versátil, modular tanto horizontal como verticalmente sobre soportes equipables, robusta, fácil de instalar y limpiar, además de segura porque cumple con las más estrictas normas internacionales.

Todas las más recientes e innovadoras soluciones constructivas se han incorporado a esta gama modular para satisfacer cualquier exigencia de cocción y de organización racional del trabajo en la cocina.

Un elevado poder calorífico de los fuegos, hornos ventilados incluso de mayor ancho (GN1/1), Fry top tanto lisos como de cromo duro, cuecepastas eficientes, placas de vitrocerámica al infrarrojo, sartenes con cuba extraíble, freidoras con zona fría,....todo esto son algunos de los puntos fuerte de una gama que está en la cumbre del mercado.

Las versiones a gas salen de serie a gas natural (metano). A gas butano (propano) bajo pedido.





TECNO 60



SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS

	Dimensiones L x P x A mm.	Potencia Quemadores	Potencia Total KW	Peso Kg	P.V.P. €
PC35G6  	350 x 600 x 300	1x3 + 1x3,6	6,6 	17	
PC70G6  	700 x 600 x 300	2x3 + 2x3,6	13,2 	27	
PC105G6  	1050 x 600 x 300	3x3 + 3x3,6	19,8 	40	

PC70G6

