



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo Específico
C-G711 LPG

19073088

04/09/2023

DENOMINACIÓN:

Cocina a gas todo plancha LGP con horno gama 700

DESCRIPCIÓN :

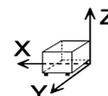
- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas.
- Dimensiones de la plancha: 800 x 580 mm.
- Rodela de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Quemador y difusor de doble corona de hierro fundido, que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.
- Potencia del quemador: 8,4 kW.
- Piloto de bajo consumo y termopar colocados dentro del cuerpo de 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 de apoyo protectora 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 estático de gas de dimensiones GN 2/1.
- 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.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro 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.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico."

ACCESORIOS POSIBLES :

- RUEDAS KORE
- CHIMENEAS ALTAS KORE

DIMENSIONES

X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	730 mm	Y Fondo bruto	822 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1255 mm
Peso neto	141,0 kg	Peso bruto	159,0 kg
Volumen neto	0,500 m3	Volumen bruto	0,867 m3



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje N/A - N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas LPG
Potencia gas 17,00 kW
Consumo gas 1,323 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





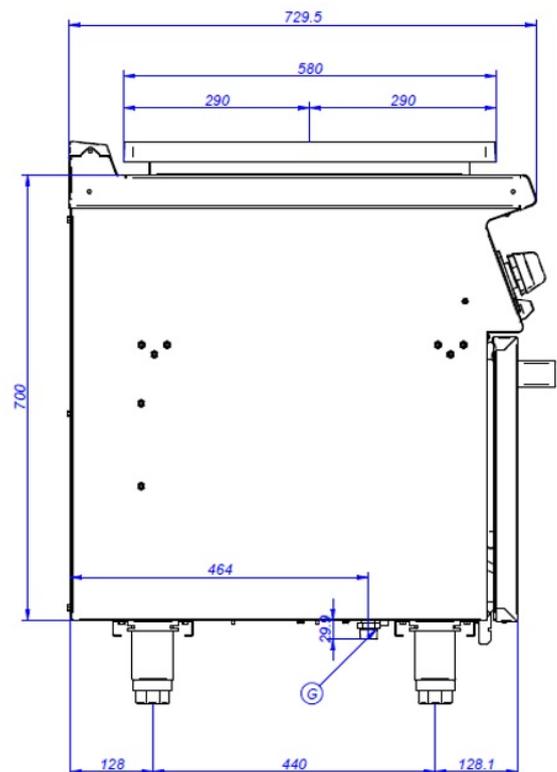
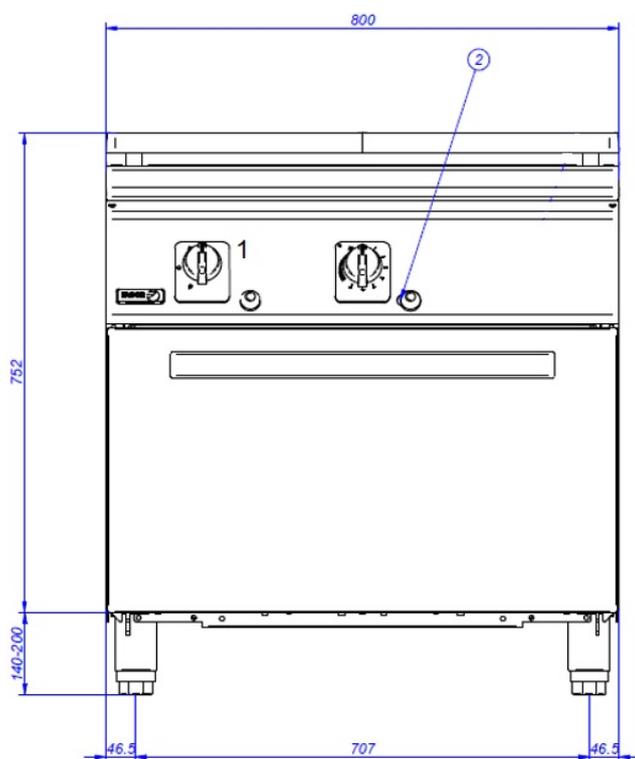
Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo Específico
C-G711 LPG

19073088

04/09/2023

C-G711



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

- Gas Inlet
- Gas valve
- Piezoelectric ignitor



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo Específico
C-G711 NG

19074767

04/09/2023

DENOMINACIÓN:

Cocina a gas todo plancha NG con horno gama 700

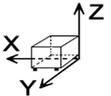
DESCRIPCIÓN :

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas.
- Dimensiones de la plancha: 800 x 580 mm.
- Rodela de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Quemador y difusor de doble corona de hierro fundido, que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.
- Potencia del quemador: 8,4 kW.
- Piloto de bajo consumo y termopar colocados dentro del cuerpo de 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 de apoyo protectora 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 estático de gas de dimensiones GN 2/1.
- 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.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro 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.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico."

ACCESORIOS POSIBLES :

- RUEDAS KORE
- CHIMENEAS ALTAS KORE

DIMENSIONES



X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	730 mm	Y Fondo bruto	822 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1255 mm
Peso neto	141,0 kg	Peso bruto	159,0 kg
Volumen neto	0,500 m3	Volumen bruto	0,867 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje N/A - N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas NG
Potencia gas 17,00 kW
Consumo gas 1,682 m3/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





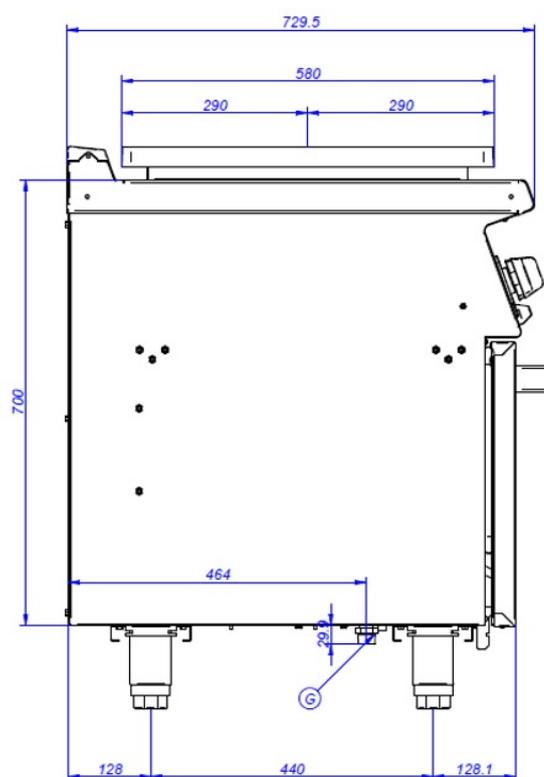
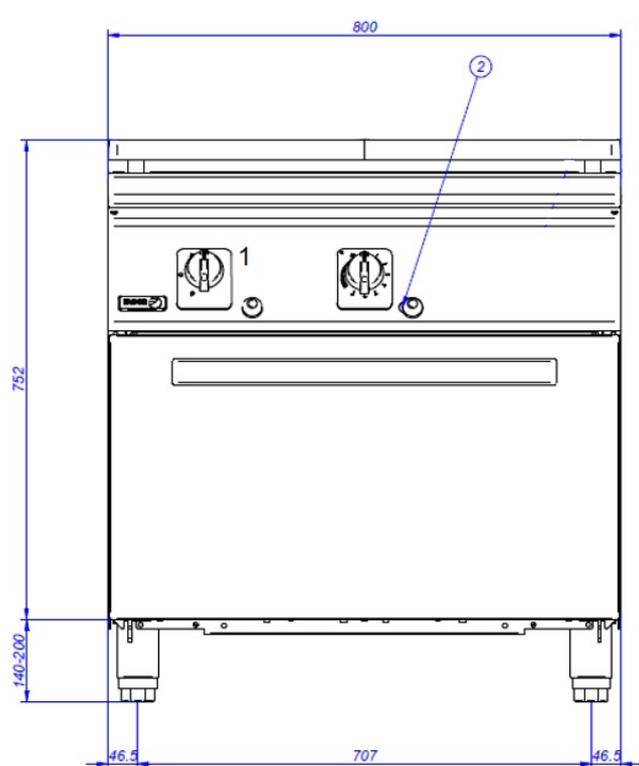
Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo Específico
C-G711 NG

19074767

04/09/2023

C-G711



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

- Gas Inlet
- Gas valve
- Piezoelectric ignitor