



**Catálogo**  
FOOD SERVICE  
**Capítulo**  
COCCIÓN

**Modelo Específico**  
C-G750 C NG

19074772

04/09/2023

**DENOMINACIÓN:**

Cocina a gas media plancha central NG gama 700

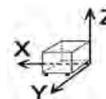
**DESCRIPCIÓN :**

- Encimeras embutidas 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.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580mm (397 x 290 para cada quemador) 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 (8cm), 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.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm),
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Media plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas, de 400 x 580 mm y rodela de 210 mm de diámetro.
- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.
- Pilotos de bajo consumo y termopares 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."

**ACCESORIOS POSIBLES :**

- ACCESORIOS KORE
- MUEBLES BAJOS 700
- ACCESORIOS COCINAS KORE
- CHIMENEAS ALTAS KORE

**DIMENSIONES**



X Ancho	1200 mm	X Ancho bruto	1240 mm
Y Fondo	730 mm	Y Fondo bruto	822 mm
Z Alto	290 mm	Z Alto bruto	535 mm
Peso neto	90,0 kg	Peso bruto	108,0 kg
Volumen neto	0,250 m3	Volumen bruto	0,545 m3

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Voltaje N/A - N/A

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS**

Tipo gas NG  
Potencia gas 29,55 kW  
Consumo gas 3,127 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



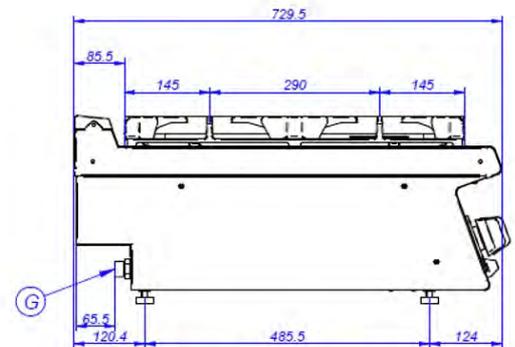
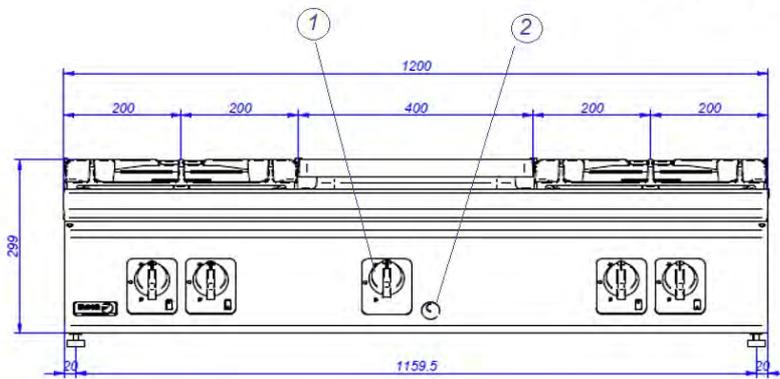
**Catálogo**  
FOOD SERVICE  
**Capítulo**  
COCCIÓN

**Modelo Específico**  
C-G750 C NG

19074772

04/09/2023

### C-G750



- 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-G750 C LPG

19070794

04/09/2023

**DENOMINACIÓN:**

Cocina a gas media plancha central LPG gama 700

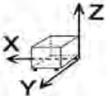
**DESCRIPCIÓN :**

- Encimeras embutidas 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.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580mm (397 x 290 para cada quemador) 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 (8cm), 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.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm),
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Media plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas, de 400 x 580 mm y rodela de 210 mm de diámetro.
- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.
- Pilotos de bajo consumo y termopares 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."

**ACCESORIOS POSIBLES :**

- ACCESORIOS KORE
- MUEBLES BAJOS 700
- ACCESORIOS COCINAS KORE
- CHIMENEAS ALTAS KORE

**DIMENSIONES**



X Ancho	1200 mm	X Ancho bruto	1240 mm
Y Fondo	730 mm	Y Fondo bruto	822 mm
Z Alto	290 mm	Z Alto bruto	535 mm
Peso neto	90,0 kg	Peso bruto	108,0 kg
Volumen neto	0,250 m3	Volumen bruto	0,545 m3

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Voltaje N/A - N/A

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS**

Tipo gas LPG  
Potencia gas 29,55 kW  
Consumo gas 2,460 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



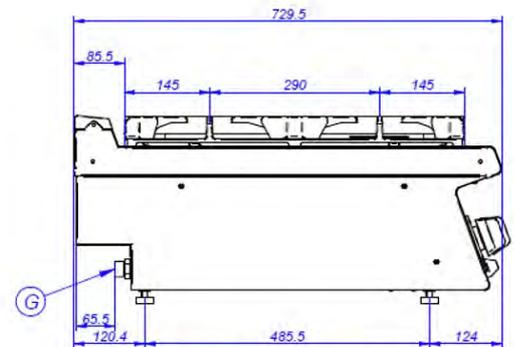
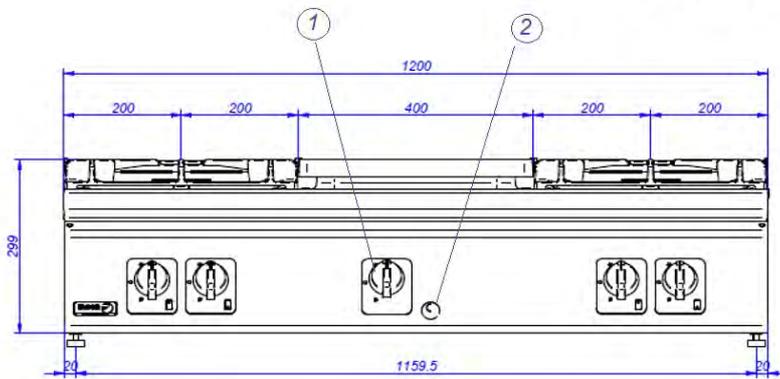
**Catálogo**  
FOOD SERVICE  
**Capítulo**  
COCCIÓN

**Modelo Específico**  
C-G750 C LPG

19070794

04/09/2023

### C-G750



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

- Gas Inlet
- Gas valve
- Piezoelectric ignitor