



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo Específico
C-G751 C NG

19074777

04/09/2023

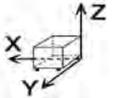
DENOMINACIÓN:

Cocina a gas media plancha central NG con horno 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 termostatos 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."
- "- 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.

DIMENSIONES



X Ancho	1200 mm	X Ancho bruto	1240 mm
Y Fondo	730 mm	Y Fondo bruto	822 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1255 mm
Peso neto	138,0 kg	Peso bruto	160,0 kg
Volumen neto	0,740 m3	Volumen bruto	1,279 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje N/A - N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas NG
 Potencia gas 37,35 kW
 Consumo gas 3,952 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-G751 C NG

19074777

04/09/2023

- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico."

ACCESORIOS POSIBLES :

- ACCESORIOS COCINAS KORE
- RUEDAS KORE
- CHIMENEAS ALTAS KORE



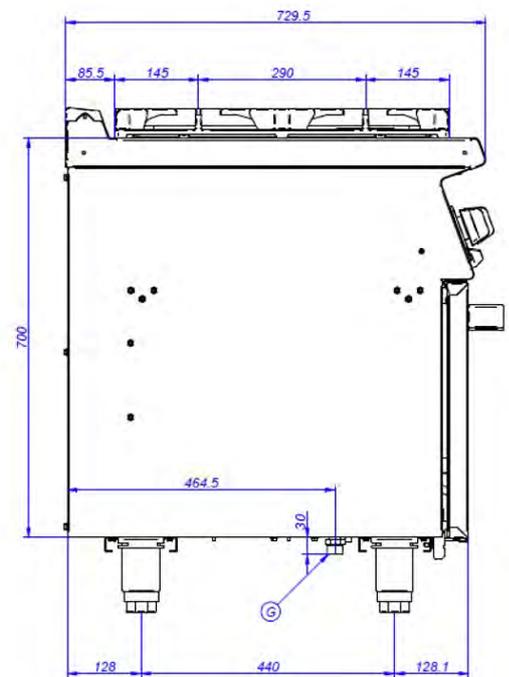
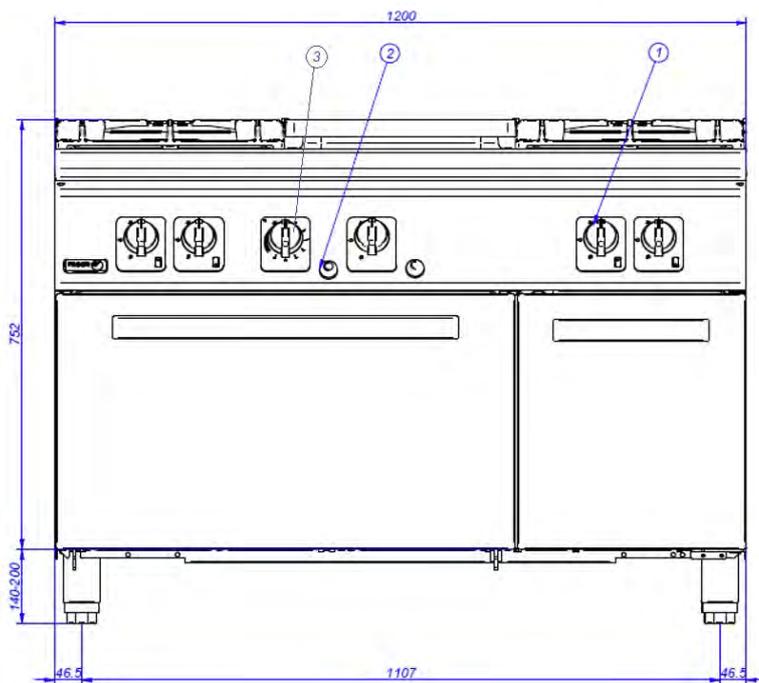
Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo Específico
C-G751 C NG

19074777

04/09/2023

C-G751



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

Gas Inlet
Gas valve
Piezoelectric ignitor
Oven control



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo Específico
C-G751 C LPG

19074776

04/09/2023

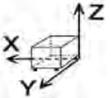
DENOMINACIÓN:

Cocina a gas media plancha central LPG con horno 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 termpares 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."
- "- 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

DIMENSIONES



X Ancho	1200 mm	X Ancho bruto	1240 mm
Y Fondo	730 mm	Y Fondo bruto	822 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1255 mm
Peso neto	138,0 kg	Peso bruto	160,0 kg
Volumen neto	0,740 m3	Volumen bruto	1,279 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje N/A - N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas LPG
Potencia gas 37,35 kW
Consumo gas 3,109 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-G751 C LPG

19074776

04/09/2023

- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico."

ACCESORIOS POSIBLES :

- ACCESORIOS COCINAS KORE
- RUEDAS KORE
- CHIMENEAS ALTAS KORE



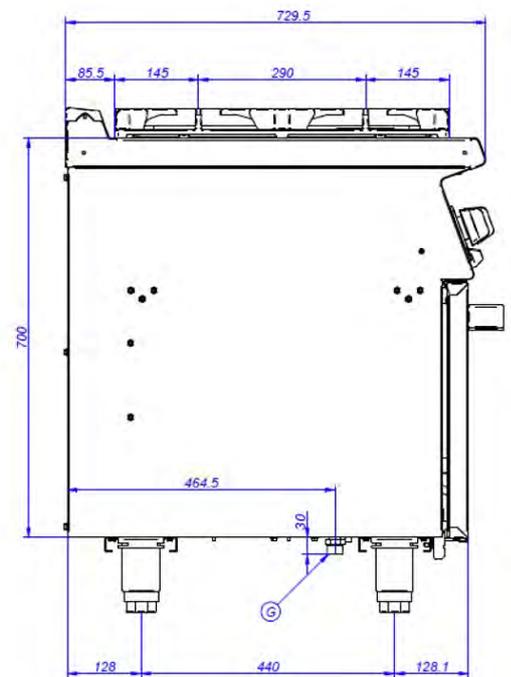
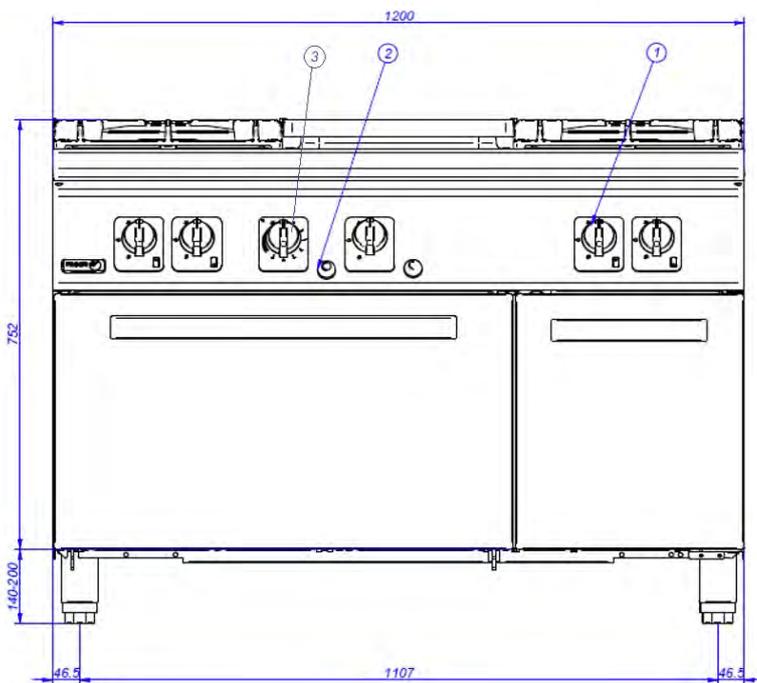
Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COCCIÓN

Modelo Específico
C-G751 C LPG

19074776

04/09/2023

C-G751



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

- Gas Inlet
- Gas valve
- Piezoelectric ignitor
- Oven control