



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

COCINA DE GAS 2 FUEGOS CON 1 QUEMADOR DE 5,5 KW + 1 QUEMADOR DE 7,4 KW SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFP9PC2FVG



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

COCINA DE GAS 2 FUEGOS CON 1 QUEMADOR DE 5,5 KW + 1 QUEMADOR DE 7,4 KW SOBRE VANO ABIERTO

Las **cocinas Project Food de dos fuegos** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad las hace perfectas para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y grandes, comedores y comida rápida, sin excepciones, lo que garantiza una eficiencia funcional al más alto nivel.

La cocina tiene una **robusta estructura de acero inox Aisi 304** con **acabados de Scotch Brite** con juntas de hilo para **garantizar la máxima higiene**.

Los **quemadores** son de **hierro fundido cromado doble plato 7,4 kW y plato único 5,5 kW**.

La cocina **es fácil de usar** gracias a la presencia de un solo **control de zona que permite ajustar la potencia del quemador**.

Parrilla monofuego y de doble fuego de hierro esmaltado pulido porcelánico **resistente a los ácidos**.

La máquina está equipada con patas de apoyo de goma.

Este modelo está sobre **vano neutro**, para las puertas ver accesorios.

Predisposición para la alimentación GNC, para el cambio GLP es necesario solicitarlo a la oficina comercial



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DATOS TECNICOS

Peso	65 kg
Dimensiones	95 × 45 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L400xP900xH850 mm
Profundidad	900 mm
Número fuegos	Nº2 fuegos
Potencia gas total	12,9 kW
Alimentación	Gas
Predisposición	GAS METANO – A PETICIÓN DE GLP
Estructura externa	Acero inox
Tipología de acero	Acero inoxidable AISI 304
Tipología cocción	Fuegos