



PROJECT Food®

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

Página: 1

## COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON 1 QUEMADOR DE 3,5 KW + 1 QUEMADOR DE 5,5 KW + 2 QUEMADORES DE 7,4 KW SOBRE HORNO DE GAS GN 2/I POTENCIA 7,9 KW

SKU: PFP9PC4FFG



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## COCINA DE GAS 4 FUEGOS CON 1 QUEMADOR DE 3,5 KW + 1 QUEMADOR DE 5,5 KW + 2 QUEMADORES DE 7,4 KW SOBRE HORNO DE GAS GN 2/I POTENCIA 7,9 KW

Las cocinas **Project Food de cuatro 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.

### Características Principales de este modelo

La cocina está hecha de **acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10** para garantizar la solidez y la larga vida del producto.

Los acabados son de **Scotch Brite** con juntas de hilo para garantizar la máxima higiene.

Plano superior de **acero inoxidable** impreso con huella de recogida de líquidos, profundidad 22,0 mm.

Quemadores abiertos de **hierro fundido cromado** doble plato **7,4 kW** y plato único **3,5 kW y 5,5 kW**, con termopar y piloto protegido.

El modelo en cuestión está sobre **horno estático de gas GN 2/I 685x530x350h mm** con regulación de seguridad termostática con válvula de seguridad, con termopar y piloto, encendido eléctrico.

**Temperatura ajustable de 50°C a 300°C.**

Cámara de cocción de chapa esmaltada de porcelana para fácil limpieza o acero.



Puerta horno de acero inoxidable AISI 304 20/10 y contraportada de acero 430. Junta boca horno.

**Predisposición para la alimentación GNC, para el cambio GLP es necesario solicitarlo en el pedido**

## DATOS TECNICOS

|                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| <b>Peso</b>                     | 57 kg                          |
| <b>Dimensiones</b>              | 95 × 85 × 115 cm               |
| <b>Profundidad</b>              | 900 mm                         |
| <b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>   | L800xP900xH850 mm              |
| <b>Dimensiones cámara LxPxH</b> | L685xP530xH350 mm              |
| <b>Número fuegos</b>            | N°4 fuegos                     |
| <b>Capacidad horno</b>          | Bandejas GN 2/1                |
| <b>Potencia fuegos</b>          | 23,8 kW                        |
| <b>Tipología horno</b>          | Estático                       |
| <b>Alimentación horno</b>       | Gas                            |
| <b>Ø Entrada tubo gas</b>       | 1/2"                           |
| <b>Estructura externa</b>       | Acero inox                     |
| <b>Alimentación</b>             | Gas                            |
| <b>Predisposición</b>           | GAS METANO – A PETICIÓN DE GLP |
| <b>Potencia gas total</b>       | 31,7 kW                        |
| <b>Tipología cocción</b>        | Fuegos sobre horno             |