



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 BASIC 4 FUEGOS CON 2 QUEMADORES DE 3,5 KW + 2 QUEMADORES DE 6,0 KW SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFE7PC4FVG



19 kW

3,5 kW

3,5 kW

6,0 kW

6,0 kW

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

COCINA PROFESIONAL DE GAS 4 FUEGOS BASIC EN MUEBLE SOBRE VANO ABIERTO - PROFUNDIDAD 700 MM

Las cocinas **Project Food** de cuatro quemadores 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, cantinas y comida rápida, sin excepciones.

Asegura la eficiencia de la funcionalidad al más alto nivel.

Características principales de esta cocina de gas:

La estufa de la cocina está hecha de **acero inoxidable AISI 304, espesor 18/10** para garantizar la solidez y la larga vida útil del producto.

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

Válvulas para **regulación del fuego mediante perillas** situadas en el panel de mandos.

Placa de cocción se compone de **parrillas y quemadores de hierro fundido**.

La cocina cuenta de cuatro quemadores:

- N.2 de 6 Kwatt
- N.2 de 3,5 Kwatt

No es posible añadir puertas a esta cocina de gas.

Versión GLP a petición especificar en el pedido

¡No dudes en contactarnos para cualquier información!

DATOS TECNICOS

Peso 65 kg

Dimensiones 75 × 85 × 115 cm



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

Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP700xH850 mm
Profundidad	700 mm
Número fuegos	Nº4 fuegos
Potencia gas total	19 kW
Consumo de gas	1,560 m ³ /h
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Alimentación	Gas
Estructura externa	Acero inox
Índice de protección agua	IPX4