



**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 6 FUEGOS CON 1 QUEMADOR DE 3,5 KW + 2 QUEMADORES DE 5,5 KW + 3 QUEMADORES DE 7,4 KW SOBRE HORNO DE GAS GN MAXI POTENCIA 12 KW**

**SKU:** PFP9PC6FFGM



### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

#### **ESTUFA DE GAS 6 FUEGOS CON 1 QUEMADOR DE 3,5 KW + 2 QUEMADORES DE 5,5 KW + 3 QUEMADORES DE 7,4 KW SOBRE HORNO DE GAS GN MAXI POTENCIA 12 KW**

Las cocinas **Project Food de seis 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 excepción, 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 930x530x350h 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>                     | 215 kg             |
| <b>Dimensiones</b>              | 95 × 130 × 115 cm  |
| <b>Profundidad</b>              | 900 mm             |
| <b>Dimensiones LxPxH (mm)</b>   | L1200xP900xH850 mm |
| <b>Dimensiones cámara LxPxH</b> | L930xP530xH350 mm  |
| <b>Número fuegos</b>            | N°6 fuegos         |
| <b>Capacidad horno</b>          | Bandejas GN 2/1    |
| <b>Potencia fuegos</b>          | 36 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         |



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

**Alimentación**

Gas

**Predisposición**

GAS METANO – A PETICIÓN DE GLP

**Potencia gas total**

48,7 kW

**Tipología cocción**

Fuegos sobre horno