



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 6 FUEGOS CON 1 QUEMADOR DE 3,5 KW + 2 QUEMADORES DE 5,5 KW + 3 QUEMADORES DE 7,4 KW SOBRE HORNO ELÉCTRICO GN 2/1 POTENCIA 5,48 KW

SKU: PFP9PC6FFE



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 ELÉCTRICO GN 2/1 POTENCIA 5,48 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.



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: 2

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

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

El modelo en cuestión está sobre **horno eléctrico estático GN 2/1 685x530x350h mm** equipado con n.2 resistencias blindadas (tierra - cielo), reguladas por n. 2 termostatos independientes.

Temperatura ajustable de 0°C a 300°C.

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

Puerta horno de acero inoxidable AISI 304 18/10 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

Peso	115 kg
Dimensiones	95 × 130 × 115 cm
Profundidad	900 mm
Dimensiones LxPxH (mm)	L800xP900xH850 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L685xP530xH350 mm
Número fuegos	N°6 fuegos
Capacidad horno	Bandejas GN 2/1
Potencia fuegos	36 kW
Tipología horno	Estático
Alimentación horno	Eléctrica (trifásica 400 V 3 N)
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Estructura externa	Acero inox



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

Alimentación	Gas
Predisposición	GAS METANO – A PETICIÓN DE GLP
Potencia eléctrica	5,4 kW
Potencia gas total	36 kW
Tipología cocción	Fuegos sobre horno