



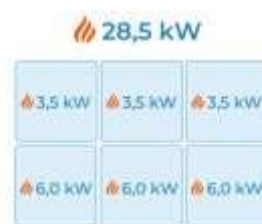
PROJECT Food®

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

SKU: PFE7PC6FVG



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

COCINA PROFESIONAL DE GAS 6 FUEGOS EN MUEBLE SOBRE VANO ABIERTO - PROFUNDIDAD 700 MM

Las cocinas **Project Food** de seis 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 cocina está hecha de **acero inoxidable AISI 304, espesor 18/10** 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.

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 seis quemadores:

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

No es posible añadir puertas a esta cocina.

Versión GLP a petición especificar en el pedido

¡No dudes en contactarnos para cualquier información!

DATOS TECNICOS

Peso	95 kg
Dimensiones	75 × 125 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L1200xP700xH850 mm
Número fuegos	Nº6 fuegos
Profundidad	700 mm
Alimentación	Gas
Potencia gas total	28,5 kW



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

Ø Entrada tubo gas	1/2"
Índice de protección agua	IPX4
Estructura externa	Acero inox