



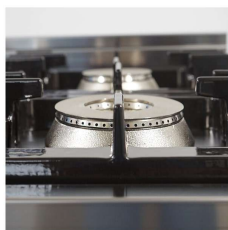
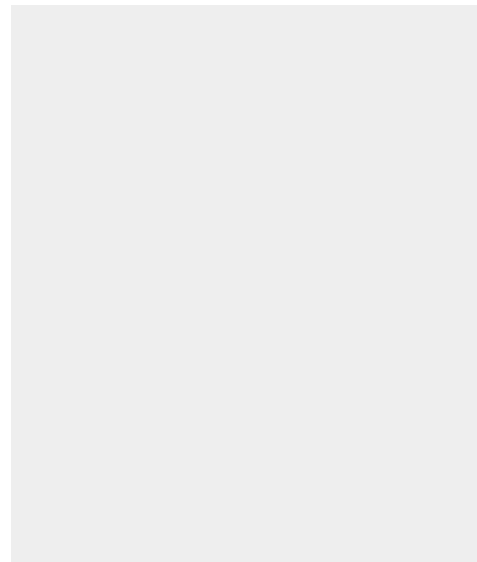
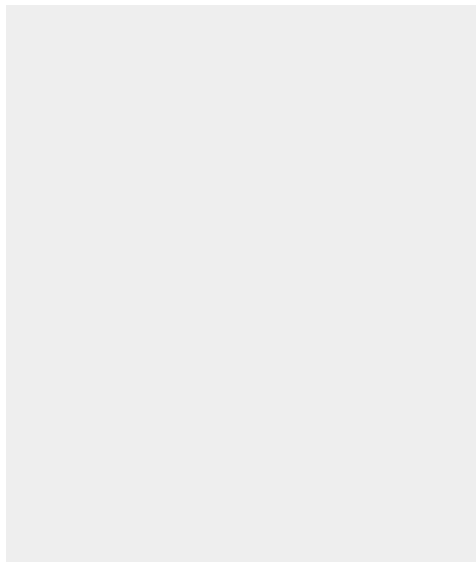
PROJECT Food®

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 3 QUEMADORES DE 4,5 KW + 3 QUEMADORES DE 7,5 KW
SOBRE HORNO ELÉCTRICO GN 2/1 POTENCIA 5,48 KW**

SKU: PFB7PC6FFE



36,0 kW		
4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW
7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

COCINA PROFESIONAL DE GAS 6 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN 2/1 - 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:

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.

La cocina está equipada con una **llama piloto** que permite abrir y cerrar los grifos con un mínimo consumo de gas, optimizando tanto el tiempo como el ahorro energético.

El modelo en cuestión está sobre un **horno estático GN 2/1 eléctrico de 5,48 kW trifásico** enteramente de **acero inoxidable**.

Temperatura del horno **ajustable de +50°C a +300°C**.

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

La cocina cuenta de seis quemadores:

- N.2 de 4,5 Kwatt plato único
- N.2 de 7,5 Kwatt plato doble

La cocina está equipada con **termopar de seguridad** que evita la fuga de gas de llama piloto apagada, garantizando el cumplimiento de las normas vigentes.

Versión GLP a petición especificar en el pedido

¡No dudes en contactarnos para cualquier información!



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

DATOS TECNICOS

Peso	173 kg
Dimensiones	75 × 125 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L1200xP700xH850 mm
Dimensiones cámara LxPxH	L685xP530xH350 mm
Profundidad	700 mm
Número fuegos	N°6 fuegos
Alimentación	Eléctrico, Gas
Alimentación horno	Eléctrica
Consumo eléctrico	5,48 kW trifásico
Tipología horno	Estático
Capacidad horno	Bandejas GN 2/1
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Potencia fuegos	36 kW
Estructura externa	Acero inox
Tipología cocción	Fuegos sobre horno
Índice de protección agua	IPX4