



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 SOBREMESA DE GAS 2 FUEGOS CON 1 QUEMADOR DE 5,5 KW + 1 QUEMADOR DE 3,5 KW

SKU: PFFU63G



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

COCINA DE GAS DE SOBREMESA CON DOS ZONAS DE COCCIÓN - PROFUNDIDAD 600 MM

La **Cocina de dos fuegos profesional** se ha hecho para satisfacer la necesidad de garantizar la velocidad de cocción a bajo costo.

La cocina tiene una robusta **estructura de acero inoxidable Aisi 304**.

Los **quemadores** de cocina **están hechos de hierro fundido y latón** con **termopar de seguridad**.

La Cocina **es fácil de usar** gracias a la presencia de un **solo mando de zona que permite ajustar la potencia del quemador**.

La máquina está equipada con patas de apoyo de goma.



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

Preparación para la alimentación de GLP, para la transformación GNC es necesario solicitarlo a la oficina comercial.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Patas ajustables en altura.

DATOS TECNICOS

Peso	20 kg
Dimensiones	33 × 69 × 65 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L300xP600xH280 mm
Número fuegos	Nº2 fuegos
Alimentación	Gas
Estructura externa	Acero inoxidable 304
Consumo de gas	7.740 kcal/h
Ø Entrada tubo gas	1/2"
Índice de protección agua	IPX5
Tipología cocción	Fuegos