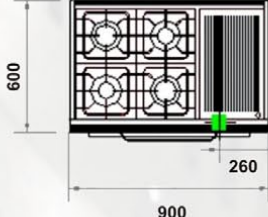
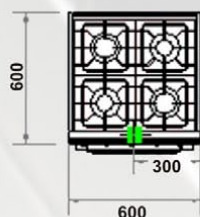
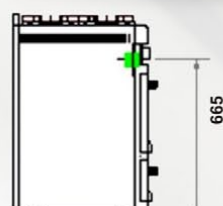
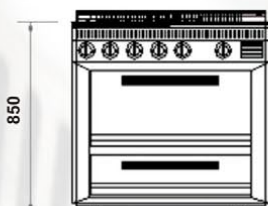
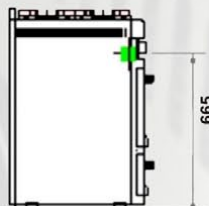


Cocinas 600 y 900 Semi-Profesionales

Especificaciones técnicas

- Construidas exteriormente en acero inoxidable de primera calidad.
- Interiormente en chapa de hierro doble decapada enlozada.
- Quemadores en aleación de aluminio al silicio-manganeso con tapas de bronce.
- Robinetes de bronce. Horno provisto de modulador termostático de temperatura y válvula de seguridad, piso con placa refractaria y soportes de rejillas desmontables.
- Preparado para aceptar bandejas de 490x440mm (modelo 600) y de 690x440mm (modelo 900) incluye una rejilla y una bandeja de hierro enlozado.
- Compartimento inferior gratinador con parrilla y bandeja recoge grasa de hierro enlozado.
- Patas con regatones regulables para nivelación.

	HORNALLA GRANDE	HORNALLA CHICA	ACCESORIO	HORNO
POTENCIA Kcal/h	2450	1175	5800	4900/8980
CONSUMO GN (m ³ /h)	0,30	0,15	0,72	0,61/1,10



Medidas en mm

● GAS (R1/2")

