

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 70	MAMCOOO8690	PC7I2GFGMG	Cocinas de Gas

PRODUCTO

**Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas maxi con grill eléctrico**



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 70	MAMCOOO8690	PC7I2GFGMG	Cocinas de Gas

**PRODUCTO**
**Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas maxi con grill eléctrico**

**DETALLES TÉCNICOS**

ANCHO (mm):	<b>1200</b>
PROFUNDIDAD (mm):	<b>750</b>
ALTURA (mm):	<b>900</b>
PESO (Kg):	<b>208</b>
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	<b>1.35</b>
POTENCIA GAS (kW):	<b>55</b>
POTENCIA ELÉCTRICA (kW):	<b>4.5</b>
VOLTAJE (V):	<b>VAC400-3N</b>
DIM. INTERNAS HORNO (mm):	<b>975x695x390(h) mm</b>
CAPACIDAD HORNO:	<b>2x 930x620</b>
POTENCIA HORNO (kW):	<b>10</b>
N. ZONAS DE COCCIÓN:	<b>6</b>
DATOS ZONA DE COCCIÓN:	<b>3x 6kW 3x 9kW</b>
GRADO IP	<b>IPX5</b>
RANGO TEMPERATURA HORNO (°C):	<b>0-330</b>

**DESCRIPCIÓN**

Encimera de cocción de gas monobloc, sobre horno maxi de gas, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Seis quemadores principales, tres de potencia máxima de 6 kW y tres de 9 kW, fijados herméticamente a la encimera. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua. Regulación de la potencia de 1,6 a 6 kW mediante válvula con termopar de seguridad. Encendido del quemador principal mediante quemador piloto permanente de bajo consumo (170 W). Quemador piloto y termopar situados bajo el cuerpo del quemador principal, protegidos de golpes y derrames. Encimera de cocción dotada de robustas parrillas en hierro fundido esmaltadas RAAF, resistentes a ácidos, álcalis y llama; además, las parrillas son adecuadas tanto para recipientes pequeños como grandes. Horno maxi de gas GN 2/1 con válvula termostática para regular la temperatura de 100 °C a 330 °C. Quemador de llama estabilizada con llama piloto con encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad. Cámara de cocción de 975x695x390h mm en acero inoxidable. Potencia del horno maxi 10 kW. Horno dotado de gratinador eléctrico de 4,5 kW, controlado mediante un regulador de energía. Suelo del horno en acero esmaltado de gran espesor. Contrpuerta del horno en acero inoxidable estampada con junta de laberinto. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

