

| GAMA    | CÓDIGO      | MODELO   | FUNCIÓN        |
|---------|-------------|----------|----------------|
| MI - 70 | MAMCOOOO140 | PC7I2GFE | Cocinas de Gas |

PRODUCTO

**Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico estático**



|         |             |          |                |
|---------|-------------|----------|----------------|
| GAMA    | CÓDIGO      | MODELO   | FUNCIÓN        |
| MI - 70 | MAMCOOOO140 | PC7I2GFE | Cocinas de Gas |

PRODUCTO

**Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico estático**



**DETALLES TÉCNICOS**

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| ANCHO (mm):                   | <b>1200</b>           |
| PROFUNDIDAD (mm):             | <b>750</b>            |
| ALTURA (mm):                  | <b>900</b>            |
| PESO (Kg):                    | <b>168</b>            |
| VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):    | <b>1.2</b>            |
| POTENCIA GAS (kW):            | <b>45</b>             |
| POTENCIA ELÉCTRICA (kW):      | <b>6</b>              |
| VOLTAJE (V):                  | <b>VAC400-3N</b>      |
| DIM. INTERNAS HORNO (mm):     | <b>570x530x295(h)</b> |
| CAPACIDAD HORNO:              | <b>3x GN 2/I</b>      |
| POTENCIA HORNO (kW):          | <b>6</b>              |
| N. ZONAS DE COCCIÓN:          | <b>6</b>              |
| DATOS ZONA DE COCCIÓN:        | <b>3x 9kW 3x 6kW</b>  |
| RANGO TEMPERATURA HORNO (°C): | <b>110-280</b>        |

**DESCRIPCIÓN**

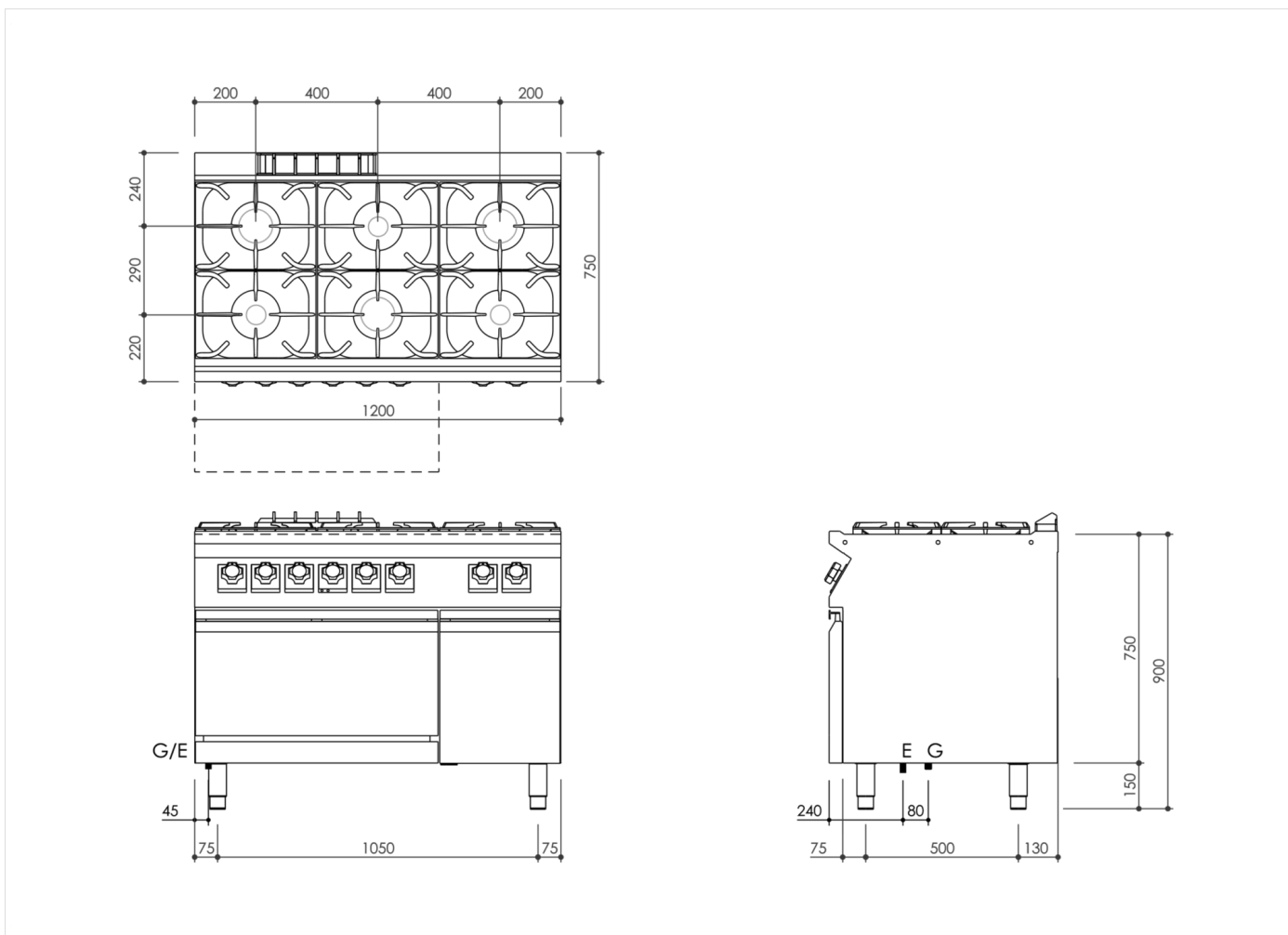
Encimera de cocción de gas monobloc, sobre horno eléctrico estático, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Seis quemadores principales con potencia máxima 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 9 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 eléctrico estático GN 2/I. Calentamiento mediante resistencias superiores e inferiores con regulación independiente. Termostato para regular la temperatura de 110 °C a 280 °C. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotados de testigos que indican de inmediato el funcionamiento, la temperatura alcanzada y la intervención del termostato de seguridad. Cámara de cocción de 575x654x300h mm en acero inoxidable. Potencia del horno 6 kW. Suelo del horno en acero esmaltado de gran espesor. Contrapuerta 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.



| GAMA    | CÓDIGO      | MODELO   | FUNCIÓN        |
|---------|-------------|----------|----------------|
| MI - 70 | MAMCOOOO140 | PC7I2GFE | Cocinas de Gas |

PRODUCTO

Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico estático



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| (E) Conexión Eléctrica: | VAC400-3N 50/60 Hz |
| (G) Llegada Gas:        | Ø1/2"              |

