



**Catálogo**  
**CATERING**  
**Capítulo**  
**COCCIÓN**

**Modelo**  
**CG-1002 LPG**

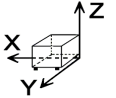
19008069

11/01/2019

COCINA CENTRAL, CG-1002  
 Construcción en acero inoxidable.  
 Fuegos con válvula de seguridad y termopares.  
 Pilotos para el encendido.  
 Bandejas recoge grasas extraíbles.  
 Parrillas y quemadores de fundición.  
 Dimensiones de la parrilla: 425 x 350 mm.  
 Quemadores: 1 x 10.500 + 1 x 8.000 + 2 x 4.000 kcal/h.  
 1 horno pasante de 540 x 900 mm con paredes de acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable de 10.000 kcal/h.  
 Válvula termostática (130 °C - 350 °C).  
 Pasamanos laterales.

Bajo pedido se puede acoplar una columna de agua.

**DIMENSIONES**



X Ancho	850 mm	X Ancho bruto	880 mm
Y Fondo	1095 mm	Y Fondo bruto	1190 mm
Z Alto	875 mm	Z Alto bruto	1110 mm
Peso neto	175,0 kg	Peso bruto	203,0 kg
Volumen neto	0,814 m3	Volumen bruto	1,162 m3

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Voltaje	N/A
Frecuencia eléctrica	N/A

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS**

Tipo gas	LPG
Potencia gas	38,00 kW
Consumo gas	3,120 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar



Catálogo  
**CATERING**

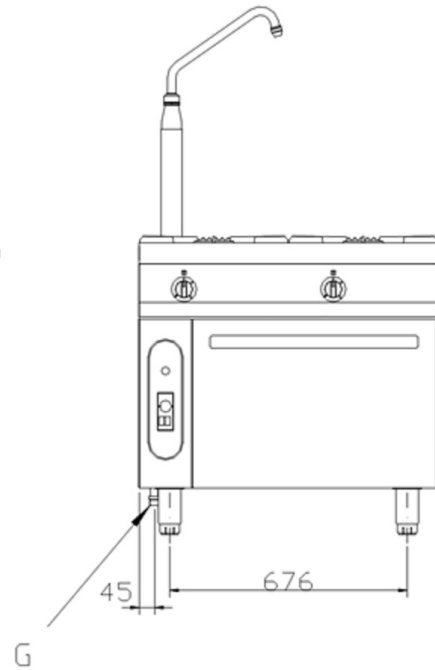
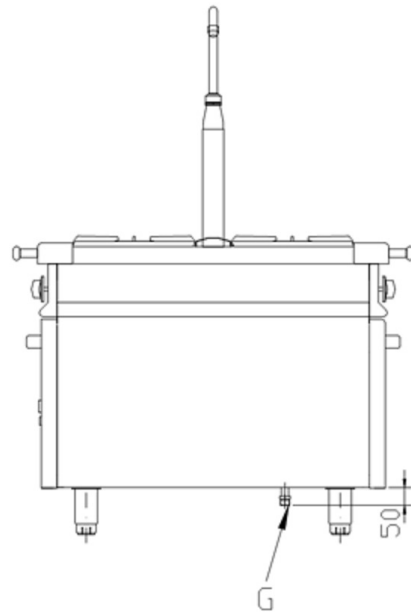
Capítulo  
**COCCIÓN**

Modelo  
**CG-1002 LPG**

19008069

11/01/2019

I



8.000 Kcal/h

265

4.000 Kcal/h

G

4.000 Kcal/h

10.500 Kcal/h

850