



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

**Modelo**  
**CG-1502 LPG**

19009073

11/01/2019

**COCINA CENTRAL, CG-1502**

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos con válvula de seguridad y termopares.

Pilotos para el encendido.

Bandejas recoge grasas extraíbles.

Parrillas, placas y quemadores de fundición.

Dimensiones de la parrilla y placa: 425x350 mm.

Quemadores: 1 x 10.500 + 1 x 8.000 + 4 x 4.000 (2 bajo placa) kcal/h.

1 horno pasante de 540 x 900 mm con paredes de acero inoxidable, con quemador de 10.000 kcal/h.

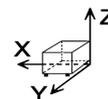
1 horno lateral de 540 x 440 mm. GN-1/1 con paredes de acero inoxidable, con quemador de 5.500 kcal/h.

Válvulas termostáticas (130 °C - 350 °C).

Pasamanos laterales.

Bajo pedido se puede acoplar una columna de agua.

**DIMENSIONES**



X Ancho	1400 mm	X Ancho bruto	1495 mm
Y Fondo	1000 mm	Y Fondo bruto	1190 mm
Z Alto	875 mm	Z Alto bruto	1110 mm
Peso neto	290,0 kg	Peso bruto	333,0 kg
Volumen neto	1,225 m3	Volumen bruto	1,975 m3

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Voltaje	N/A
Frecuencia eléctrica	N/A

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS**

Tipo gas	LPG
Potencia gas	52,00 kW
Consumo gas	4,260 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar



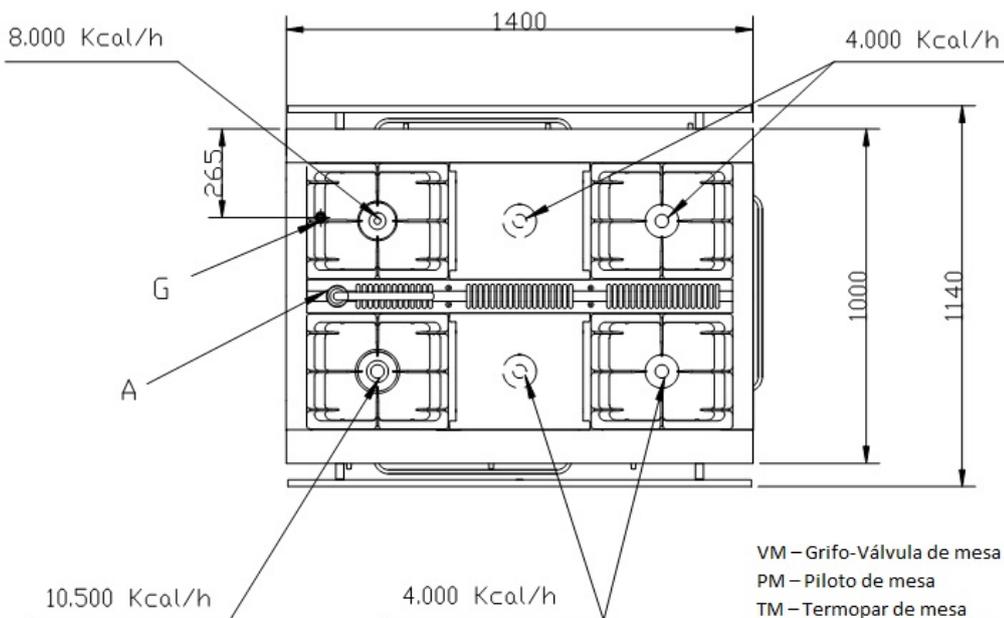
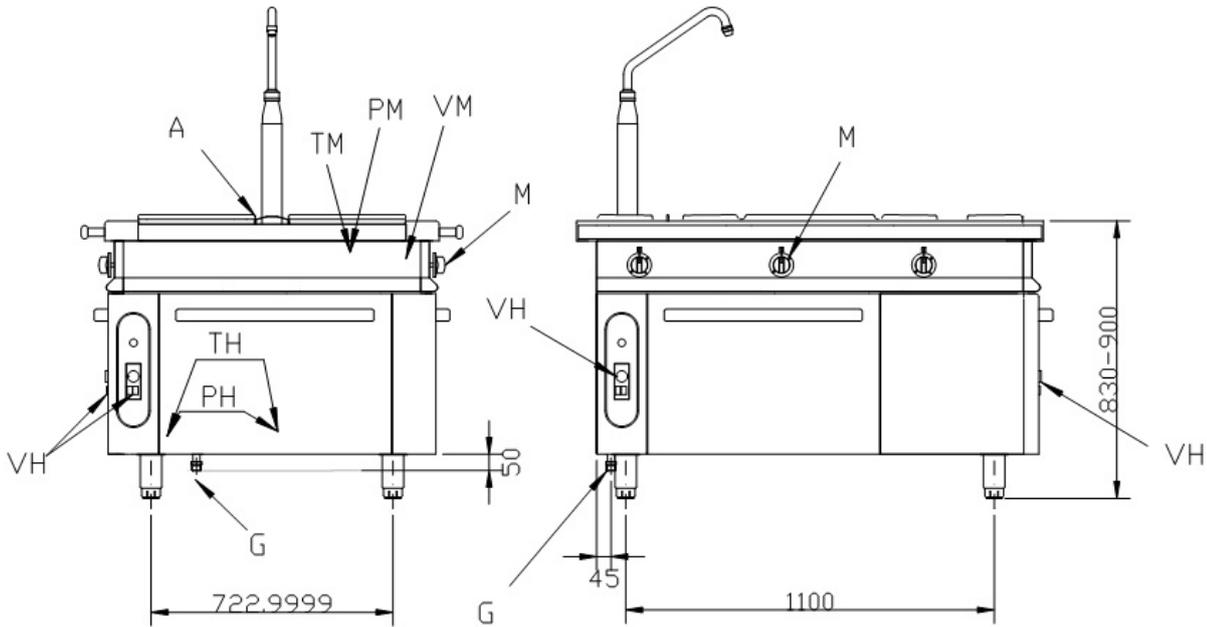
Catálogo  
**CATERING**

Capítulo  
**COCCIÓN**

Modelo  
**CG-1502 LPG**

19009073

11/01/2019



- VM – Grifo-Válvula de mesa
- PM – Piloto de mesa
- TM – Termopar de mesa
- VH – Grifo termostático de horno
- TH – Termopar de horno
- PH – Piloto de horno