



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

**Modelo**  
CG-1002 NG

19008068

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.

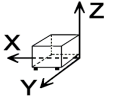
1 horno pasante de 540 x 900 mm con paredes de acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable de 10.000 kcal/h.

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	NG
Potencia gas	38,00 kW
Regulado a	NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar



Catálogo  
**CATERING**

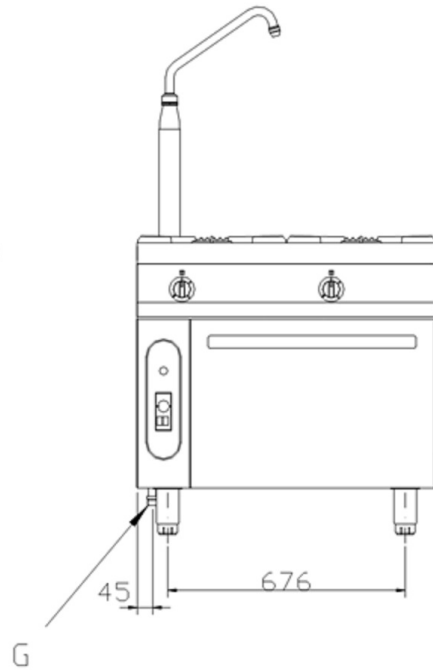
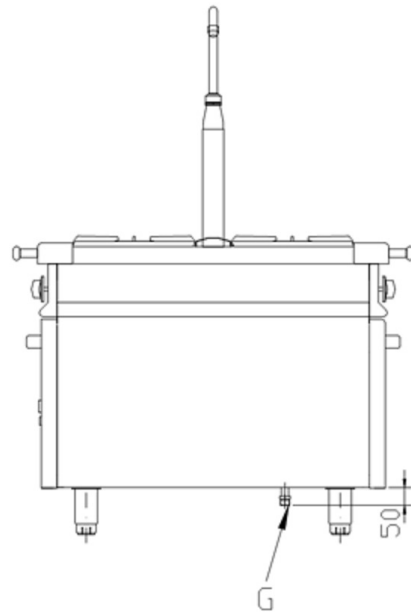
Capítulo  
**COCCIÓN**

Modelo  
**CG-1002 NG**

19008068

11/01/2019

I



8.000 Kcal/h

265

4.000 Kcal/h

G

4.000 Kcal/h

10.500 Kcal/h

850