

Equipo: **COCINA MODULAR 80 4 HORNALLAS Y GRATINADOR**

Código: 1-C80-4H+GR

Emisión: 07/06/2018

Fabricante / Marca  
**LYNCH COCINAS**

Hoja: 1 de 1

Revisión: 02

Fecha: 14/01/2019

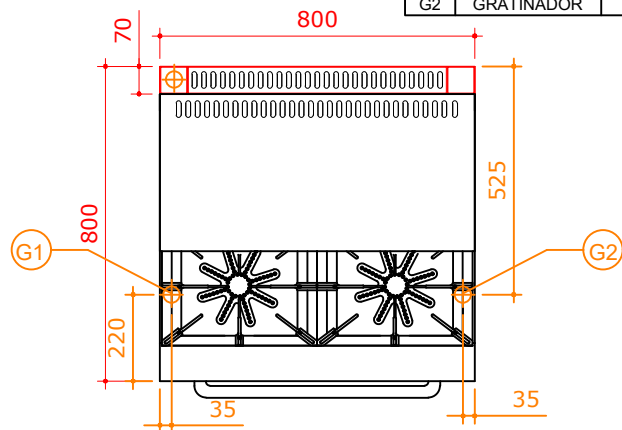
Obra: **OBRA**

Sector: **SECTOR**

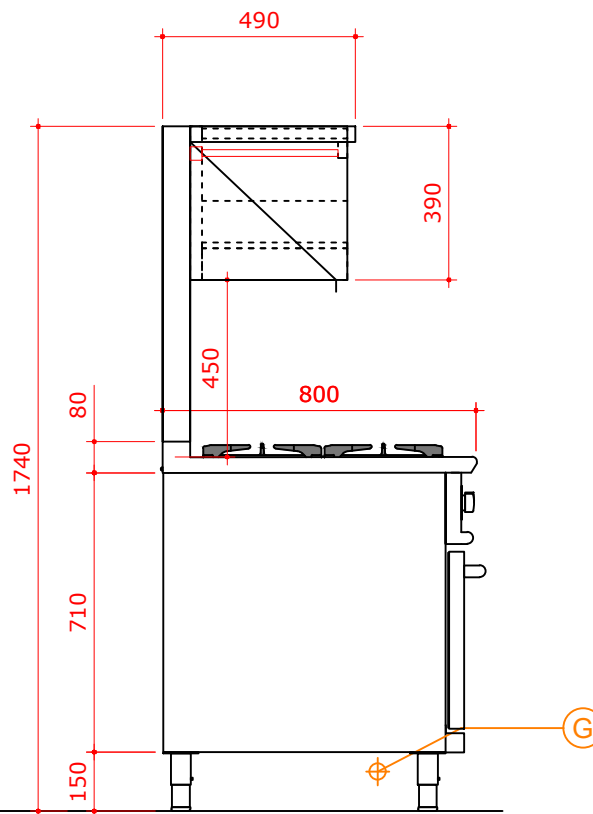
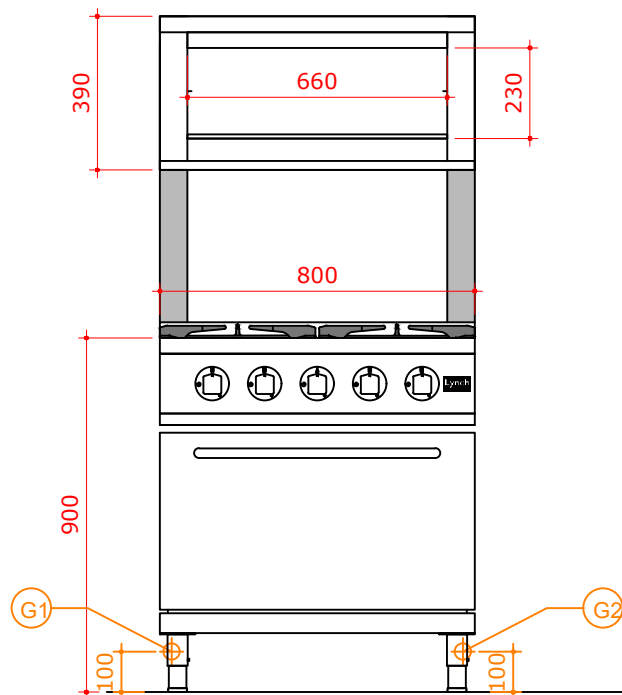
Item: **ITEM**

CANTIDAD: **CANTIDAD**

	Modelo	Cant. quemadores		Consumo por quemador		TOTAL Kcal/h	Peso (Kg)
		Hornalla	TUBULAR	Hornalla (Kcal/h)	TUBULAR (Kcal/h)		
G1	C80-4H	4	1	5500	6000	28000	
G2	GRATINADOR	-	3	-	6000	18000	



- G1 ENTRADA DE GAS COCINA  
Ø 1/2" BSP H= 100mm
- G2 ENTRADA DE GAS GRATINADOR  
Ø 1/2" BSP H= 100mm



### ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.  
 Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura.  
 Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.  
 El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.  
 Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil.  
 Frenos y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operación.  
 Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado.  
 Hornallas de fundición de hierro de 400x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes.  
 Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.  
 Quemadores para horno tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad.  
 Horno construido íntegramente en acero inoxidable, con 3 guías para bandejas Gastro Norm 2/1. Piso de fundición de hierro de fuerte espesor, dividido en dos partes para facilitar el desarmado y su limpieza. Quemador de 6000 Kcal/h protegido por válvula de seguridad.  
 Puerta del horno soportada por dos bisagras laterales de doble acción (origen Italia) que asegura un perfecto cierre en conjunto al especial diseño de doble contacto, aprovechando el espacio entre el hueco del horno para una mejor aislación de 50mm en todo el frente de la cocina.  
 Manija del horno construida en robusto tubo de acero inoxidable de 25mm de diámetro con curvas en sus extremos, que asegura una manipulación segura y evita los enganches de delantales u otro tipo de elementos.  
 Matrícula IGA Nro. 1836

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TECNICAS SIN PREVIO AVISO.