

COCINA DE SOBREMESA A GAS

CGM24-4

ilumi**Distribuidor
Autorizado:****GARANTÍA****1 AÑO
EN EL
EQUIPO****Estructura de acero inoxidable:**
De uso alimentario, resistente
y fácil de limpiar**Patas Ajustables de Acero
Inoxidable:** Prácticas para
acomodar y nivelar la altura

Características

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Bandeja de residuos
- Quemadores de 25.000 BTU con llama piloto
- Rejillas superiores de hierro fundido de alta resistencia
- Controles manuales independientes para cada quemador
- Patas de acero inoxidable
- Conexión a gas GLP

Datos técnicos

N° de quemadores	4
Tipo de gas	GLP
Presión del tubo de admisión (en C.E.)	10
Por BTU (B.T.U./h)	25000
BTU totales (B.T.U./h)	100000
N° de boquilla	#53
Peso neto	43kg
Peso bruto	57kg
Dimensiones del equipo	An.610xFo.702xAl.333mm
Dimensiones del embalaje	An.682xFo.760xAl.425mm

Descripción

- Cocina sobremesa a gas compacta y potente, diseñada para cocinas profesionales que requieren alto rendimiento en espacios reducidos.
- Equipada con quemadores de alta resistencia de 25,000 BTU con llama piloto, garantiza una cocción eficiente y segura.
- Sus rejillas superiores de hierro fundido brindan excelente soporte y estabilidad para ollas y sartenes.
- Controles manuales independientes permiten un manejo preciso de cada quemador.

**Ideal para negocios como:** Restaurantes, cafeterías, foodtrucks y cocinas industriales

Uso adecuado para



Sopas

Arroces
y pastasSalteados (verduras,
carnes, mariscos)

*El equipo opera con gas GLP a baja presión. Cualquier conversión o adaptación del sistema de gas deberá ser previamente evaluada y realizada exclusivamente por personal técnico autorizado de Ilumi.