

## COCINAS SERIE 1000



COCINAS  
SERIE 1000

### ADVERTENCIAS :

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:

GLP : 37 g / cm<sup>2</sup>  
Gas Natural: 20 g / cm<sup>2</sup>  
Gas Ciudad : 8 g / cm<sup>2</sup>

Las columnas con grifo de agua deben pedirse específicamente para cada modelo de cocina según las referencias indicadas, al ser los paneles y elementos de amarre diferentes según el modelo.

## COCINAS CENTRALES SERIE 1000

Con las cocinas centrales de la Serie 1000 podrá cocinar **por donde quiera**. Y ver qué se cuece en la cocina con absoluta facilidad. Porque el diseño de estas cocinas centrales, con **hornos pasantes**, permite trabajar **en todo su entorno**, pudiendo acceder por el frente y por el posterior tanto a los quemadores bajo placa y bajo parrilla, en la encimera, como a los hornos de la parte inferior.

Asimismo tendrá todo más a mano. Porque las cocinas centrales van provistas de **pasamanos lateral**, cómodo para, por ejemplo, colgar utensilios, o apoyarse en ellos para el emplatado.

Igualmente son cómodas las **columnas de agua** opcionales, con un grifo monobloc y mandos para agua fría y caliente, muy útil para llenar los recipientes sin abandonar la zona de trabajo.



## CALIDAD Y SEGURIDAD

- Conforme a las **directivas CE** para aparatos a gas y eléctricos.
- Cumplimiento de la Norma **ISO-9001**.
- Utilización de componentes **homologados**.
- Construcción en **acero inoxidable AISI 304 (18/10)**.
- **Pulido satinado ultrafino** de las superficies de acero.
- **Ocultación de los tornillos** de amarre a la vista del usuario.
- Sistema de **"seguridad de mesa"**, que asegura la salida de gas en el quemador sólo cuando hay llama, evitando fugas de gas.
- Utilización de **pilotos** para el encendido de quemadores.
- **Manómetro** incorporado en las marmitas baño maría.
- **Cantos redondeados** evitando aristas y esquinas peligrosas.
- Cumplimiento absoluto de las **normativas CE (ISO-9001)**



## FACILIDAD DE USO

- **Accesibilidad** para trabajar desde cualquier lado
- Mandos, asas y tiradores **ergonómicos**, en la parte superior, accesibles desde ambos frentes
- Parrillas en los quemadores diseñadas para soportar recipientes de **pequeño diámetro, sin suplementos**
- Patas regulables para adecuar la altura de la mesa



## LIMPIEZA

- Bandejas recoge-grasas **ocultas** pero fácilmente extraíbles y de **gran capacidad**.
- **Vertederos individuales** en los quemadores de encimera bajo parrilla de sobremesa.
- Puerta de horno que llega **hasta la parte baja** del aparato, eliminando paneles inferiores y rendijas inútiles.
- Cantos **redondeados** para mayor comodidad en la limpieza.
- Soldaduras estratégicas que **eliminan ranuras**.

## COCINAS CENTRALES DE HORNO PASANTE

Construcción en acero inoxidable AISI 304 (18/10).  
 Quemadores controlados por válvula de seguridad con termopar.  
 Pilotos para el encendido.  
 Encimera dotada de parrillas sobre fuegos abiertos, con vertederos individuales, y de placas de asado.  
 Dimensiones de placa y parrilla: 425 x 350 mm.  
 Parrillas, placas y quemadores de fundición.  
 Vertederos individuales esmaltados.  
 Bandejas recoge grasas extraíbles.  
 Pasamanos incorporados.

### Hornos:

Construidos en acero inoxidable.  
 Tres niveles de altura.  
 Control termostático de la temperatura: 130 °C - 350 °C.  
 Quemadores tubulares en acero inoxidable.  
 Piloto para el encendido y termopar de seguridad.

### Accesorio opcional:

Columna de agua con grifos para agua fría y caliente

.....



Modelo **CG-1502**

Modelo	Código	Quemadores (kcal/h)			Hornos (*)	Potencia		Dimensiones mm	P.V.P.
		4.000	8.000	10.500		kcal/h	kW		
<b>CG-1002</b>	1120312500 GLP	2	1	1	1 HP	36.500	42,4	850x1.140x850	<b>3.865,00</b>
	1120312501 GN								
<b>CG-1502</b>	1120312400 GLP	4	1	1	1 HP+1 HL	50.000	58,1	1.400x1.140x850	<b>5.465,00</b>
	1120312401 GN								
<b>CG-2002</b>	1120312006 GLP	4	2	2	2HP	72.000	83,7	2.000x1.140x850	<b>6.930,00</b>
	1120312007 GN								

### (\*) Hornos:

**HP:** Horno Pasante de 540 x 900mm de 10.000 kcal/h.

**HL:** Horno Lateral de 540 x 440mm, GN-1/1, de 5.500 kcal/h.



Modelo **CG-1002**



Modelo **CG-2002**

ACCESORIOS

Código	Accesorio	Dimensiones m m	P.V.P.
U565406000	Placa Lisa para quemadores de mesa de 4.000 kcal/h	425 x 350	SAT
U565403000	Parrilla esmaltada para quemadores de mesa	425 x 350	SAT
U015630000	Parrilla de Horno GN-1/1	530 x 325	SAT
U705640000	Parrilla de Horno Pasante	825 x 525	SAT
1100002785	Columna de Agua para el Modelo <b>CG-1002</b>	-	425,00
1100002784	Columna de Agua para el Modelo <b>CG-1502</b>	-	425,00
1100002699	Columna de Agua para el Modelo <b>CG-2002</b>	-	425,00



Cocina central **CG-1502**  
Con horno pasante (540x900 mm)  
y horno lateral GN-1/1.



Cocina central **CG-2002**  
de dos hornos pasantes,  
con columna de agua incorporada