



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA**
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA
WWW.IG.COM.AR



COCINAS SERIE 75

ANAFES HEAVY DUTY SERIE 700

Ingeniería Gastronómica te ofrece la más moderna y eficiente línea de cocinas y anafes para lograr la máxima performance de tu negocio. Productos que poseen la mayor tecnología y calidad de ingeniería. Y que, por eso, equipan los mejores hoteles y restaurantes del mundo. Cocinas y Anafes heavy Duty Serie 700: tu mejor inversión.



• Detalle Plancha

- Anafe Heavy Duty S700 c/Baño María y Plancha acanalada.

Características de diseño

- Dimensiones modulares estandarizadas.
- Confiabilidad de uso.
- Gran durabilidad y resistencia.
- Alta producción.
- Bajo consumo.
- Gran eficiencia.
- Facilidad de limpieza.
- Seguridad de uso.
- Bases de apoyo para Anafes (Variedad de modelos).

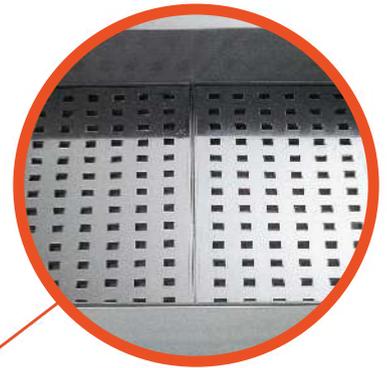


- Anafe Heavy Duty S700
- 1/2 Módulo



- Anafe Heavy Duty S700
- 1 Módulo

COCINAS HEAVY DUTY SERIE 700



• Detalle Plancha



• Encendido piezoeléctrico en llamas ocultas.



• Bandeja colectora de derrames.

• Cocina heavy Duty S700 c/Baño María

Características de diseño

- Dimensiones: 65 mm. frente x 790mm. fondo x 850 mm. alto.
- Tobera eliminación de gases altura 800 mm.
- Gabinete íntegramente realizado en acero inox.
- Bandeja colectora para derrames en cocinas.
- Horno en chapa enlozada de dimensiones gastronómicas. GN 2/1.
- Piso de horno en hierro fundido.
- Bandeja de horno y rejilla.
- Opcional: piso de horno en piedra refractaria / puerta de vidrio / termostato para horno.
- Quemadores de horno en hierro fundido con válvula de seguridad.
- Patas en acero inoxidable con regatones regulables.



ACCESORIOS



• Isla Heavy Duty Central S700



Plancha Bifera
Lisa Simple



Plancha Bifera
Acanalada Simple



Marco Simple con
Plancha Rectificada



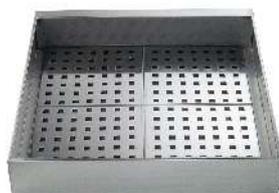
Parrilla Simple



Baño María
Simple



Plancha Rectificada
Doble



Baño María Doble

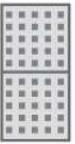
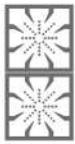
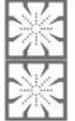
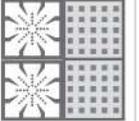
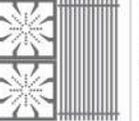
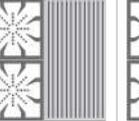
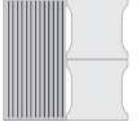
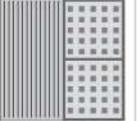
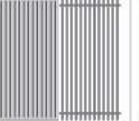
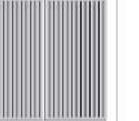
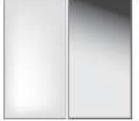
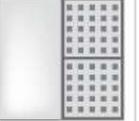
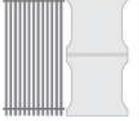
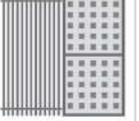
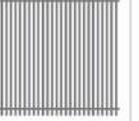
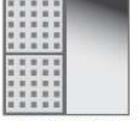
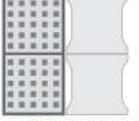
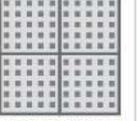


Placa cerrada



Anafe Heavy Duty

FICHA TÉCNICA

							
	Plancha Rectificada	Hornalla Cerrada	Baño María	Parrilla	Plancha Lisa	Plancha Bifera	Hornalla Abierta
Hornalla Abierta De fundición de hierro. SERIE 700: 325 x 300 mm. 3350 y 4600 Cal/h. Quemadores tipo estrella Serie 700.							
		700: COC:50.200/177 ANA:50.250/177	700: COC:50.200/166 ANA:50.250/166	700: COC:50.200/155 ANA:50.250/155	700: COC:50.200/144 ANA:50.250/144	700: COC:50.200/133 ANA:50.250/133	700: COC:50.200/122 ANA:50.250/122
Plancha Bifera De fundición de hierro acanalada. SERIE 700: 325 x 600 mm. Quemador tubular SERIE 700: 4600 Cal/h.							
		700: COC:50.200/277 ANA:50.250/277	700: COC:50.200/266 ANA:50.250/266	700: COC:50.200/255 ANA:50.250/255	700: COC:50.200/244 ANA:50.250/244	700: COC:50.200/233 ANA:50.250/233	700: COC:50.200/222 ANA:50.250/222
Plancha Lisa De fundición de hierro lisa. SERIE 700: 325 x 600 mm. Quemador tubular SERIE 700: 4600 Cal/h.							
		700: COC:50.200/377 ANA:50.250/377	700: COC:50.200/366 ANA:50.250/366	700: COC:50.200/355 ANA:50.250/355	700: COC:50.200/344 ANA:50.250/344	700: COC:50.200/333 ANA:50.250/333	
Parrilla Hecha en hierro ángulo de 3 mm. SERIE 700: 325 x 600 mm. Con Rompellamas de Hº fundido. Quemador tubular SERIE 700: 6900 Cal/h.							
		700: COC:50.200/477 ANA:50.250/477	700: COC:50.200/466 ANA:50.250/466	700: COC:50.200/455 ANA:50.250/455	700: COC:50.200/444 ANA:50.250/444		
Baño María Hecha en Aº Inoxidable con doble fondo. SERIE 700: 325 x 600 mm. ó 650 x 600 mm. Quemador tubular SERIE 700: 2300 Cal/h.							
		700: COC:50.200/577 ANA:50.250/577	700: COC:50.200/566 ANA:50.250/566	700: COC:50.200/555 ANA:50.250/555			
Hornalla Cerrada De fundición de hierro lisa. SERIE 700: 325 x 300 mm. Quemadores tipo estrella SERIE 700: 3350 y 4600 Cal/h.							
		700: COC:50.200/677 ANA:50.250/677	700: COC:50.200/666 ANA:50.250/666				
Plancha Rectificada Hecha en Aº rectificado. Espesor: SERIE 700: 13 mm. Quemador tubular SERIE 700: 4600 ó 9200 Cal/h.			Plancha Bifera y Rectificada Niquelada Construida en Aº rectificado y niquelado de 19 mm. de espesor, con sector fresado acanalado. Quemador tubular SERIE 700: 9200 Cal/h.				
		700: COC:50.200/777 ANA:50.250/777			SERIE 700: ANA:50.250/288		
Fuego Central De fundición de hierro lisa con sector central retirable. Quemador de 9200 Cal/h.		700: COC:50.200/800 ANA:50.250/800					



**INGENIERÍA
GASTRONÓMICA**
MUCHO MÁS QUE
INGENIERÍA

Ingeniería Gastronómica S.A.
Calle 93 N° 729 - (B1672AEE)
San Martín - Buenos Aires, Argentina
Tel.: +54 (11) 4754-5000
ventas@ig.com.ar