



GAMA SNACK EDESA

- Gama de productos modulares de **650 mm de profundidad** que satisface todas las exigencias de cocción. Combinándose debidamente, permite utilizar el espacio de una manera más racional.
- La anchura de los módulos puede ser de 400, 600 y 800 mm.
- Construida totalmente de **acero inoxidable en acabado satinado**. Partes de contacto con diseño redondeado sin aristas vivas.
- Todos los productos poseen chimeneas posteriores; en los modelos a gas sirven para la descarga de los gases de la combustión y en los modelos eléctricos para la ventilación de los elementos funcionales.
- Todos los artículos van provistos de pies regulables para su nivelación.
- Cada modelo ha sido estudiado y diseñado conforme a las normativas internacionales en materia de seguridad e higiene, teniendo la homologación CE.
- Los modelos a gas se suministran montados con inyectores **para gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.
- La altura recomendable de la superficie de apoyo, para conseguir un puesto de trabajo ergonómico, es de 600 mm del suelo. La altura de los elementos modulares estándar es de 300 mm.



SCG-40



SCG-80

COCINAS A GAS

- Modelos de 400 y 800 mm de ancho **provistos de robustas parrillas de fundición**, válvulas termopar de seguridad y piezo-eléctrico.
- Cada elemento incorpora 2 o 4 quemadores de alta potencia de 3,5 kW y embutición para evitar el desbordamiento de líquidos en el sobre de acero inoxidable.
- Se suministran montados con inyectores para **gas natural**. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para **gas butano/propano (GLP)**.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Nº Quemadores	Potencia kW (Kcal)
SCG-40	3936101	400 x 650 x 300	2	7 (6020)
SCG-80	3936102	800 x 650 x 300	4	14 (12040)