

# Cobra®



**MOFFAT®**



### Why Cobra

Cobra represents outstanding value, performance and most importantly reliability. Cobra is ideally suited to small and medium sized eateries whilst offering a flexible range of products. The Cobra range of Cooktops, Barbecues and Griddle Toasters have a unique open cabinet base offering increased storage space as standard.

### The Open Burner

Cobra's 22MJ open burners are a simple two piece construction for easy cleaning. Robust controls give a hi to lo turndown to simmer position with safe push n turn on or off settings.

### Moveable

All modular units feature sturdy legs at the front with rollers at the rear for ease of placement and servicing.



### 為什麼選擇Cobra

Cobra的價值和效能突出，最重要的是可靠性高。Cobra有多種靈活的型號，特別適合中小型餐館使用。Cobra系列爐灶、烤爐和烤盤配備獨特的開放式廚櫃底座，可增大儲存空間。

### 開放式爐灶

Cobra 22MJ開放式爐灶採用簡單的雙體結構，很容易清潔。可推進式控制器壽命長，便於調節火力的高低，其按鈕擁有安全的開關設定。

### 可移動

所有模組設備的前後面均有帶輪子的耐用腳，很容易放置和修理。

### ¿Por qué Cobra?

Cobra representa un extraordinario valor, alto rendimiento y lo más importante, confiabilidad. Los productos Cobra son idealmente perfectos para pequeños y medianos restaurantes, a los que se les ofrece una variedad flexible de productos. La variedad Cobra de Cocinas a Gas, Parrillas y Planchas Tostadoras tienen una única base de gabinete abierta que ofrece un mayor espacio para almacenamiento que los productos estándar.

### El Quemador Abierto

Los quemadores abiertos 22MJ de Cobra son una construcción simple de dos piezas que permite limpiarlos con facilidad. Los controles resistentes permiten disminuir del nivel alto al bajo a la posición de fuego lento con ajustes seguros, presionando el control y apagando o encendiendo el quemador.

### Movable

Todas las unidades modulares se caracterizan por tener patas sólidas en la parte anterior y patas con ruedas en la parte posterior para facilitar su colocación y mantenimiento.

Gas Cooktop/Gas Griddle 600mm	4
Gas Cooktop/Gas Griddle 900mm	5
Gas Range Static Oven 900mm	6
Gas Barbecue 600mm	8
Gas Salamander 900mm	9
Gas Fryer 400mm	10
Gas Griddle Toaster 600mm	11

# Meet the Cobra series of modular kitchen equipment.

This new range provides a simple, effective system of cooking, one that can be used in small to mid-size kitchens from entry-level restaurants to cafes and takeaway spots. Each piece is designed and built to meet three main criteria - that they be affordable, functional and reliable.

The main advantage of the Cobra range is the economical price tag. Often the key to small business is simplicity, and Cobra offers the essential range of equipment solutions to meet your needs. What's more, the range is backed with the service and after sales support that makes all the difference amid the hustle and bustle of the modern day kitchen.

這套新系列產品是簡單高效的烹飪設備，可供中小型廚房使用，從新開張的餐館到咖啡館和外賣店均可使用。每件產品均根據三個標準設計和製造 - 價格適宜、功能和可靠性。

Cobra系列產品的主要優點是價格低廉。小企業關心的是設備要簡單，Cobra是一系列能滿足你的需求的設備解決方案。此外，系列產品有維修和售後支援，令繁忙的現代廚房無後顧之憂。

Esta nueva cocina proporciona un sistema simple y efectivo para cocinar, sistema que puede emplearse en cocinas de pequeño y mediano tamaño, desde restaurantes que recién empiezan a funcionar hasta cafés y sitios de comida para llevar. Cada pieza está diseñada y construida para satisfacer tres criterios principales › ser accesibles económicamente, ser funcionales y confiables.

La principal ventaja de la cocina Cobra es su bajo precio. Por lo general, la clave de las empresas pequeñas es la simplicidad y Cobra ofrece una variedad esencial de soluciones de equipos que satisfacen sus necesidades. Además, estas cocinas están respaldadas por el servicio y soporte postventa que hacen la gran diferencia en medio del ajetreo presente en la cocina moderna de nuestros días.

Every Cobra product is modular, with no assembly required. The ease of use doesn't stop there, with the stainless steel finish adding to the overall durability and functionality.



# Gas Cooktop / Gas Griddle 600mm



C6D

The Cobra Gas Cooktop has been designed to meet every standard the busy kitchen demands. Available in both 600mm and 900mm, the cooktop is mounted on a cabinet base offering convenient storage. The simple lift-out 22MJ rated open burner provides performance and easy cleaning. And the cast iron burners and trivets are finished to the highest quality in vitreous enamel for good looks and durability.

Fitting a griddle to your cooktop allows an even greater degree of resourcefulness. Optioning the size of the griddle (from 300mm to the entire cooktop surface) adds to the overall capability of the Cobra cooktop.

Cobra煤氣灶符合所有標準的要求，可滿足繁忙廚房的需要。煤氣灶有600mm和900mm兩種型號，安裝在灶臺上，下面提供方便的儲物空間。簡單的提起式22MJ開放式爐灶效能高，容易清潔。鑄鐵爐灶和三腳架塗有一層最高品質的釉瓷，既美觀又耐用。

灶台配有一個烤盤，可以更好地利用資源。可任選烤盤尺寸（從300mm到整個灶台表面），增加Cobra灶台的烹飪量。

La Cocina a Gas de Cobra ha sido diseñada para satisfacer todos y cada uno de los estándares de las demandas que se presentan en una cocina con mucho trabajo. Esta cocina a gas está disponible tanto en 600 mm. como en 900 mm., y está armada sobre una base de gabinete que ofrece un espacio conveniente para el almacenamiento. El quemador abierto 22MJ de simple extracción proporciona alto rendimiento y facilidad de limpieza. Asimismo, los quemadores de hierro sólido y los trípodes tienen un acabado de la más alta calidad con esmalte vítreo, que les proporciona una buena apariencia y durabilidad.

Colocar una plancha en su cocina a gas permitirá incluso un mayor grado de ingenio. Las diversas opciones para el tamaño de la plancha (desde 300 mm. hasta abarcar toda la superficie de la cocina a gas) proporcionan un valor agregado a la capacidad total de la cocina a gas de Cobra.



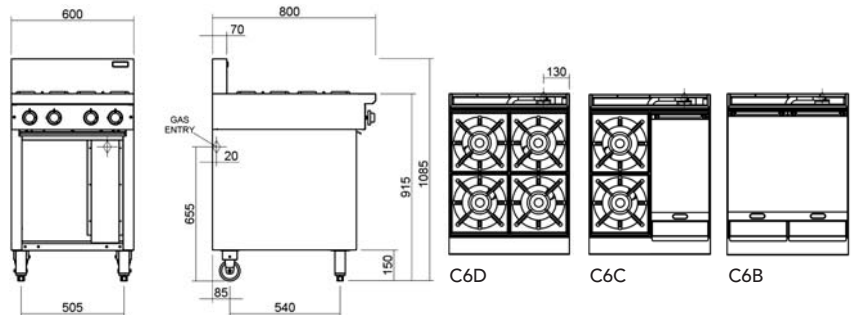
300mm, 600mm , or 900mm wide griddle plate can be specified on a Cobra 900mm cooktop.



C6C



C6B



## TECHNICAL DATA GAS COOKTOP / GAS GRIDDLE 600MM

### Burners

Open Burners;  
22MJ/hr, 5.5kW each  
Griddle Burners;  
20MJ/hr, 5.0kW per  
300mm section

### Gas power

C6D 88MJ/hr, 22kW  
C6C 64MJ/hr, 16kW  
C6B 40MJ/hr, 10kW

### Gas connection

R<sup>3</sup>/<sub>4</sub> (BSP) male  
130mm from RH side,  
20mm from rear, and  
655mm from floor

All units supplied with  
Natural and LP gas  
regulator

### Dimensions

Width 600mm  
Depth 800mm  
Height 915mm  
Incl. splashback 1085mm

### Packing data

0.70m<sup>3</sup>  
Width 640mm  
Depth 865mm  
Height 1255mm  
72kg nett weight  
122kg packed weight

### Gas types

Available in Natural gas  
and LP gas, please specify  
when ordering  
Other gas types on  
request

# Gas Cooktop / Gas Griddle 900mm



C9A

## The Standards

- Stainless steel finish
- 22MJ open burners
- Cast iron burners and vitreous enamel pot stands
- 600MM WIDE MODULE
- 2 or 4 open burner configuration
- Griddle options — 300mm and 600mm machine finished 12mm thickness, with piezo ignition
- 900MM WIDE MODULE
- 2,4 or 6 open burner configuration
- Griddle options — 300mm, 600mm, and 900mm machine finished 12mm thickness, with piezo ignition
- Open cabinet base for extra storage
- Adjustable front feet and rear rollers
- Fully modular
- Optional: Flame failure open burners

## 標準

- 不銹鋼表面
- 22MJ開放式爐灶
- 鑄鐵爐灶和三腳架彩瓷壺架
- 600MM寬模組
- 2頭或4頭爐灶配置
- 烤盤選擇 — 300mm和600mm機械拋光，12mm厚，配備壓電晶體點火
- 900MM寬模組
- 2頭、4頭或6頭爐灶配置
- 烤盤選擇 — 300mm、600mm和900mm機械拋光，12mm厚，配備壓電晶體點火
- 開放式廚櫃底座便於儲物
- 可調節的前腳和後輪
- 全部模組化
- 可選：熄火開放式爐灶

## Los Estándares

- Acabado con acero inoxidable
- Quegador abierto 22MJ
- Quemadores de hierro sólido y trípodes de esmalte vítreo
- MÓDULO DE 600 MM. DE ANCHO
- Configuración de 2 ó 4 quemadores abiertos
- Opciones de la plancha – máquina de 300 mm. y 600 mm. con acabado de 12 mm de grosor y con encendido piezoeléctrico.
- MÓDULO DE 900 MM. DE ANCHO
- Configuración de 2, 4 ó 6 quemadores abiertos
- Opciones de la plancha – máquina de 300 mm., 600 mm. y 900 mm. con acabado de 12 mm de grosor y con encendido piezoeléctrico.
- Base de gabinete abierto para almacenamiento extra.
- Patas delanteras ajustables y ruedas en la parte posterior.
- Completamente modular
- Opcional: Quemadores abiertos contra falla de flama



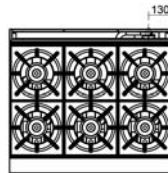
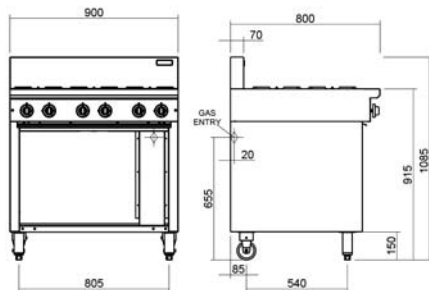
C9D



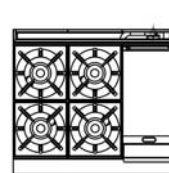
C9C



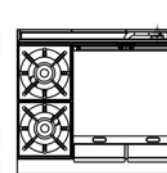
C6B



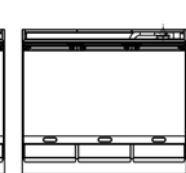
C9D



C9C



C9B



C9A

## TECHNICAL DATA GAS COOKTOP / GAS GRIDDLE 900MM

**Burners**  
Open Burners;  
22MJ/hr, 5.5kW each  
Griddle Burners;  
20MJ/hr, 5.0kW per  
300mm section

**Gas power**  
C9D 132MJ/hr, 33kW  
C9C 108 MJ/hr, 27kW  
C9B 84MJ/hr, 21kW  
C9A 60MJ/hr, 15kW

**Gas connection**  
R<sup>3</sup>/<sub>4</sub> (BSP) male  
130mm from RH side,  
20mm from rear, and  
655mm from floor  
*All units supplied with  
Natural and LP gas  
regulator*

**Dimensions**  
Width 900mm  
Depth 800mm  
Height 915mm  
Incl. splashback 1085mm

**Packing data**  
1.02m<sup>3</sup>  
Width 940mm  
Depth 865mm  
Height 1255mm  
100kg nett weight  
165kg packed weight

**Gas types**  
Available in Natural gas  
and LP gas, please specify  
when ordering  
*Other gas types on  
request*

# Gas Range Static Oven 600mm



CR6D

The centerpiece of any kitchen, the oven range needs to be the workhorse. The Cobra Oven Range has a generous gastronorm capacity, with standard 2/1 GN or two 1/1 GN pans (900mm) and one 1/1 GN pan (600mm) on each rack. The high crown height means the oven can consistently deliver the volume required in small and medium-sized eateries.

The optional hob variations allow for a configuration to suit your specific needs and the cast iron burners are removable for quick cleaning. Pot stands, oven liners and the steel oven base tray are all fully vitreous enameled, allowing for a ready-to-go, easy-to-use oven.

爐子是廚房裡的主要設備，要求功率大。Cobra爐子烹飪量大，每個爐架標準配備2/1 GN或兩個1/1 GN平底鍋(900mm)及一個1/1 GN平底鍋(600mm)。高頭高度意味著在中小型餐館裡，爐子能連續烹飪所需數量的食物。

任選配置所需的各種鐵架滿足特定要求，鑄鐵爐子可拆卸，很容易清潔。壺架、爐子塗層和不鏽鋼爐盤塗有一層全彩瓷，使爐子能穩定工作，很容易使用。

Como la pieza central de cualquier cocina, la estufa con horno integrado requiere ser la pieza maestra. La cocina con horno integrado Cobra tiene una generosa capacidad con base en los estándares gastronorma con una charola estándar de 2/1 GN o dos de 1/1 GN (900mm) y una de 1/1 GN (600mm) en cada rejilla. Con una holgada altura de bóveda, el horno puede suministrar de manera consistente el volumen requerido para restaurantes pequeños y medianos.

Las variaciones opcionales de las placas de cocción pueden configurarse para satisfacer sus necesidades específicas y los quemadores de hierro sólido son móviles para limpiarlos rápidamente. Los trípodes, las cubiertas del horno y la bandeja de acero de la base del horno están completamente revestidos con esmalte vítreo, lo que permite que el horno sea fácil y rápido de usar.



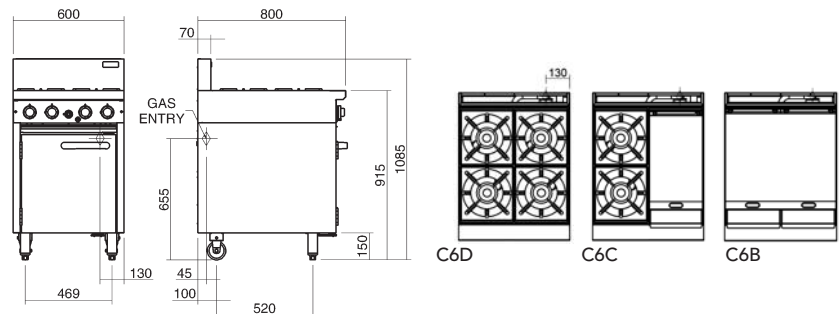
The 900mm wide Cobra Oven Range features a full width oven with generous crown height.



CR6C



CR6B



## TECHNICAL DATA GAS RANGE STATIC OVEN 600MM

Burners	Gas power	Oven Dimensions	Gas connection	Dimensions	Packing data	Gas types
Open Burners; 22MJ/hr, 5.5kW each	CR6D 112MJ/hr, 30.7kW	Width 460mm Depth 615mm Height 365mm	R <sup>3</sup> / <sub>4</sub> (BSP) male 130mm from RH side, 20mm from rear, and 655mm from floor	Width 600mm Depth 800mm Height 915mm Incl. splashback 1085mm	0.7m <sup>3</sup> Width 640mm Depth 865mm Height 1255mm 115kg nett weight 167kg packed weight	Available in Natural gas and LP gas, please specify when ordering  Other gas types on request
Griddle Burners; 20MJ/hr, 5.0kW per 300mm section	CR6C 88MJ/hr, 24.2kW	Rack size 450mm x 590mm Rack positions 4	All units supplied with Natural and LP gas regulator			
Oven; 24MJ, 6.7kW	CR6B 64MJ/hr, 17.7kW					

# Gas Range Static Oven 900mm



CR9D

## The Standards

- Stainless steel finish
- 22MJ burners
- Cast iron burners and vitreous enamel pot stands
- Manual pilot ignition
- High crown static oven
- Welded vitreous enameled oven liner
- 600MM WIDE MODULE
- 2 or 4 open burner configuration
- Griddle options — 300mm and 600mm machine finished 12mm thickness, with piezo ignition
- Side hinged door
- 900MM WIDE MODULE
- 2,4 or 6 open burner configuration
- French door system
- Griddle options — 300mm, 600mm, and 900mm machine finished 12mm thickness, with piezo ignition
- Adjustable front feet and rear rollers
- Fully modular
- Optional: Flame failure protection on open burners

## 標準

- 不鏽鋼表面
- 22MJ爐灶
- 鑄鐵爐灶和彩瓷壺架
- 手動母火點火
- 高頭煤氣爐
- 焊接彩瓷爐內塗層
- 600MM寬模組
- 2頭或4頭爐灶配置
- 烤盤選擇 - 300mm和600mm機械拋光, 12mm厚, 配備壓電晶體點火
- 側開門
- 900MM寬模組
- 2頭、4頭或6頭爐灶配置
- 對開門
- 烤盤選擇 - 300mm、600mm和900mm機械拋光, 12mm厚, 配備壓電晶體點火
- 可調節前腳和後輪
- 全部模組化
- 任選: 爐灶式爐灶熄火保護裝置

## Los Estándares

- Acabado en acero inoxidable
- Quemadores 22MJ
- Quemadores de hierro sólido y trípodes de esmalte vítreo
- Encendido piloto manual
- Horno estático de bóveda alta
- Revestimiento de horno con esmalte vítreo y soldado
- MÓDULO DE 600MM DE ANCHO
- Configuración de 2 a 4 quemadores abiertos
- Opciones de la plancha: con grosor de 12mm, planchas de 300mm y 600mm terminadas a máquina con encendido piezoeléctrico
- Puerta lateral con bisagra
- MÓDULO DE 900MM DE ANCHO
- Configuración de 2, 4 ó 6 quemadores abiertos
- Sistema de puerta francesa
- Opciones de la plancha: con grosor de 12mm, planchas de 300, 600 y 900mm terminadas a máquina con encendido piezoeléctrico
- Patas delanteras ajustables y ruedas en la parte posterior
- Totalmente modular
- Opcional: protección contra falla de flama en los quemadores abiertos



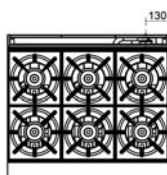
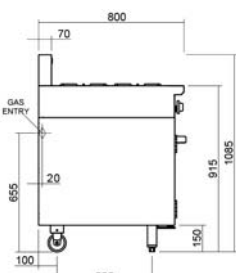
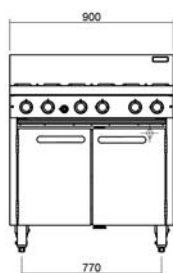
CR9C



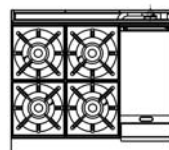
CR9B



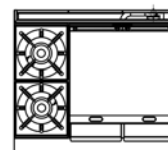
CR9A



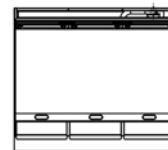
CR9D



CR9C



CR9B



CR9A

## TECHNICAL DATA GAS RANGE STATIC OVEN 900MM

Burners	Gas power	Oven Dimensions	Gas connection	Dimensions	Packing data	Gas types
Open Burners; 22MJ/hr, 5.5kW each	CR9D 160MJ/hr, 40.5kW	Width 760mm Depth 615mm Height 365mm	R <sup>3</sup> / <sub>4</sub> (BSP) male 130mm from RH side, 20mm from rear, and 655mm from floor	Width 900mm Depth 800mm Height 915mm Incl. splashback 1085mm	1.02m3 Width 940mm Depth 865mm Height 1255mm 145kg nett weight 210kg packed weight	Available in Natural gas and LP gas, please specify when ordering  <i>Other gas types on request</i>
Griddle Burners; 20MJ/hr, 5.0kW per 300mm section	CR9C 136MJ/hr, 34.5kW	Rack size 750mm x 590mm Rack positions 4	All units supplied with Natural and LP gas regulator			
Oven; 28MJ, 7.5kW	CR9B 112MJ/hr, 28.5kW					
	CR9A 88MJ/hr, 22.5kW					

# Gas Barbecue 600mm



CB6

Unlock the taste of genuine barbecue flavour. The Cobra Barbecue can deliver that experience without breaking the budget or the floor plan.

The cast iron grates, used in either a flat or tilted position, have the ideal edge to produce a fine branded finish. V-shaped cast iron burners, radiants and baffle plates are all easily removed for cleaning.

## The Standards

- 600mm wide
- Stainless steel finish
- Stainless steel grease tray
- Reversible top grates
- Inclined position to reduce flare and enhance grease run
- 2 x 33MJ/hr, 9kW aluminized burners
- Flame failure protection with continuous pilot burner and piezo ignition
- Lift out grates, radiants and baffles for cleaning
- Open cabinet base for extra storage
- Adjustable front feet and rear rollers

烹飪真正美味的烤肉。Cobra烤爐是專為燒烤設計的，佔地面積小，物超所值。

鑄鐵烤架可以水平使用，也可以傾斜使用，特別適合烤美味佳餚。V型鑄鐵爐子、輻射板和隔板很容易取下來清潔。

## 標準

- 600mm寬
- 不鏽鋼表面
- 不鏽鋼集油盤
- 可反過來使用的烤架
- 傾斜位置可減少火星，便於油脂流動
- 2 x 33MJ/小時、9kW鋁合金爐子
- 熄火保護，配備連續母火點火器和壓電晶體點火
- 提起烤架、輻射板和隔板即可清潔
- 開放式廚櫃底座便於儲物
- 可調節的前腳和後輪

Deje salir el sabor de una genuina parrillada. La Parrilla Cobra puede proporcionar esa experiencia sin implicar un exceso de presupuesto o implicar un cambio de planos.

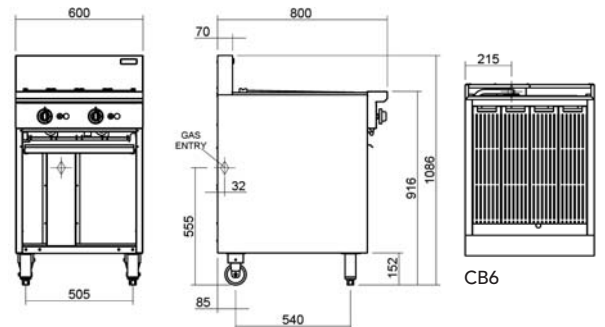
Las parrillas de hierro sólido, usadas tanto en posición plana como inclinada, son ideales para crear un acabado fino de marca. Los quemadores de hierro sólido en forma de V, los focos irradiadores y las placas deflectoras son fácilmente extraíbles para su limpieza.

## Los Estándares

- 600 mm. de ancho
- Acabado de acero inoxidable
- Bandeja para grasa de acero inoxidable
- Parrillas superiores reversibles
- Posición inclinada para reducir las llamaradas y facilitar el recorrido de la grasa.
- 2 quemadores aluminizados de 9kW y 33MJ/h.
- Protección contra falla de flama con un quemador piloto continuo y encendido piezoeléctrico
- Parrillas, focos irradiadores y deflectores extraíbles para la limpieza
- Base de gabinete abierto para almacenamiento extra.
- Patas delanteras ajustables y ruedas en la parte posterior.



Use grids either flat or tilted.



## TECHNICAL DATA GAS BARBECUE 600MM

Burners	Cooking surface area	Gas connection	Dimensions	Packing data	Gas types
2 x 33MJ/hr, 9kW U-burners	540mm x 500mm, 2700cm <sup>2</sup>	R1/2 (BSP) male 215mm from LH side, 32mm from rear, and 555mm from floor <i>All units supplied with Natural and LP gas regulator</i>	Width 600mm Depth 800mm Height 915mm Incl. splashback 1085mm	0.70m <sup>3</sup> Width 640mm Depth 865mm Height 1255mm 90kg nett weight 140kg packed weight	Available in Natural gas and LP gas, please specify when ordering <i>Other gas types on request</i>



# Gas Salamander 900mm



CS9

For melting, grilling and toasting the Cobra Salamander is the perfect choice.

Compared to standard blue flame systems, the powerful infrared burners offer far greater efficiency and high performance.

Cobra明火烤箱是理想的解凍、烤肉和烤麵包設備。

與標準的明火烤爐相比，大功率紅外烤爐的效率和效能更高。

## 標準

- 900mm寬
- 不鏽鋼表面
- 雙高效紅外烤爐
- 底盤很容易取下來清潔
- 每一面分開控制
- 每個烤爐配備熄火保護
- 提供牆壁安裝支架
- 可選：烤盤

La Salamandra Cobra es la elección perfecta para derretir, asar a la parrilla y tostar alimentos.

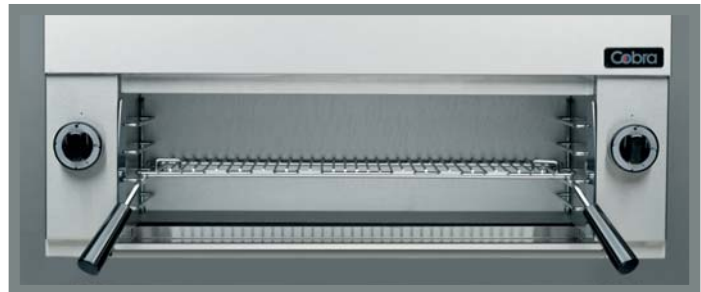
Comparado con los sistemas de llama azul estándares, los poderosos quemadores infrarrojos ofrecen una eficiencia mucho mayor y un alto rendimiento.

## Los Estándares

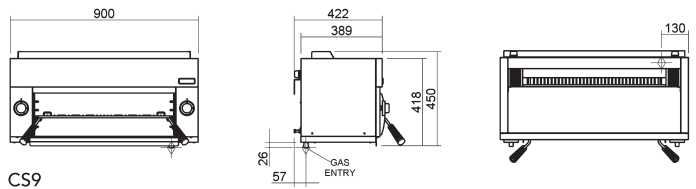
- 900 mm. de ancho
- Acabado de acero inoxidable
- Quemadores infrarrojos de alto rendimiento dual
- Bandeja inferior extraíble y fácil de limpiar
- Lados controlados independientemente
- Protección contra falla de flama en cada quemador
- Se proporciona un soporte para colgar en la pared.
- Opcional: Placa marcadora

## The Standards

- 900mm wide
- Stainless steel finish
- Dual high performance infrared burners
- Removable easy-clean bottom tray
- Independently controlled sides.
- Flame failure protection on each burner
- Wall mounting bracket supplied
- Optional: Branding plate



Designed to be either bench or wall mounted.



## TECHNICAL DATA GAS SALAMANDER 900MM

Burners	Gas connection	Dimensions	Cooking area	Packing data	Gas types	Options at extra cost
2 x 15.75MJ/hr, 4.4kW Maximum consumption 31.5MJ/hr, 8.8kW	R1/2 (BSP) female 130mm from right side, 25mm from rear	Height 450mm Width 900mm Depth 389mm (422mm with wall mounting bracket)	Rack size 610mm x 310mm, 1890cm <sup>2</sup>	0.32m <sup>3</sup> Width 940mm Depth 520mm Height 640mm 42kg nett weight 69kg packed weight	Available in Natural gas and LP gas, please specify when ordering  All units are supplied with gas conversion kits	Branding Plate 610mm x 310mm, 1890cm <sup>2</sup>

# Gas Fryer 400mm



CF4

A small kitchen often has big use for a fryer. That's why the Cobra Fryer is high in performance. This open pan fryer provides an effective cool zone that delivers longer oil life, high efficiency and it's easy to clean. The Cobra fryer features a stainless steel pan and external finish. It's the fryer that can take the knocks, and just keep delivering.

## The Standards

- 400mm wide
- Stainless steel finish
- Patented infrared burner system
- Stainless steel open pan
- 25mm drain valve
- 21 litre oil capacity
- Mechanical thermostat
- Manual pilot ignition
- Basket and lids included
- Adjustable front feet and rear rollers



Cobra's open pot design with cool zone ensures longer life of cooking oil.

小廚房常常大量使用炸鍋，這是Cobra炸鍋具備高效能的原因。這種開放式平底炸鍋有一個高效冷卻區，可延長炸油的使用時間，提高效率，很容易清潔。Cobra炸鍋採用不鏽鋼平底鍋，表面有塗層，能連續烹飪食物。

## 標準

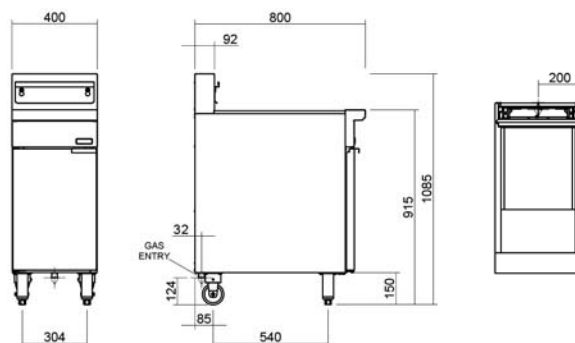
- 400mm寬
- 不鏽鋼表面
- 獲專利的紅外烤爐
- 不鏽鋼開放式烤盤
- 25mm排水閥
- 21升油容量
- 機械調溫器
- 手動母火點火
- 包括炸欄和蓋子
- 可調節的前腳和後輪

En una cocina pequeña por lo general se usa mucho una freidora. Es por ello que la Freidora Cobra tiene un alto rendimiento. Esta freidora abierta proporciona una "zona fría" que permite que el aceite tenga una vida útil más larga, que tenga una eficiencia alta y que sea fácil de limpiar. Las Freidora Cobra se caracteriza por tener una parrilla y un acabado externo de acero inoxidable. Es la freidora la que puede sufrir los golpes y seguir funcionando.



## Los Estándares

- 400 mm. de ancho
- Acabado de acero inoxidable
- Sistema de quemador infrarrojo patentado
- Parrilla abierta de acero inoxidable
- Válvula de drenaje de 25 mm.
- Capacidad para 21 litros de aceite
- Termostato mecánico
- Encendido piloto manual
- Incluye cesto y tapas
- Patas delanteras ajustables y ruedas en la parte posterior.



## TECHNICAL DATA SINGLE PAN GAS FRYER 400MM

Burners	Pan size	Gas connection	Dimensions	Packing data	Gas types
2 x 42.5MJ/hr, 11kW infra-red burners	Oil capacity 21L (37lbs shortening)	R <sup>3</sup> / <sub>4</sub> (BSP) male	Width 400mm	0.53m <sup>3</sup>	Available in Natural gas and LP gas, please specify when ordering
Gas power	Width 315mm	200mm from RH side, 32mm from rear, and 124mm from floor	Depth 800mm	Width 865mm	
85MJ/hr, 22kW	Length 380mm	All units supplied with Natural and LP gas regulator	Height 915mm	Depth 490mm	Other gas types on request
	Oil frying depth 95mm		Incl. splashback 1085mm	Height 1255mm	
				66kg nett weight	
				106kg packed weight	

# Gas Griddle Toaster 600mm



CT6

Cobra烤盤具備全烤板效能，兼具烤箱的優點。特別設計的爐子和不鏽鋼輻射板具備兩個不同的功能：加熱12mm厚的烤架，利用五個可選擇的烤架位置給烤架供熱。

## 標準

- 600mm寬
- 不鏽鋼表面
- 兩個21MJ爐子
- 可調節熱量的雙煤氣控制器
- 熄火保護，配備連續母火點火器和壓電晶體點火
- 12mm厚烤板
- 有5個位置的烤架
- 全寬度油槽和可拆卸集油盤
- 可調節的前腳和後輪

La Plancha Tostadora de Cobra ofrece un rendimiento total de la placa de la plancha, además del beneficio de un compartimento para tostar. Los quemadores y focos irradiadores de acero inoxidable especialmente diseñados realizan dos funciones diferentes: calentar la placa de la parrilla de 12 mm. de grosor, y proporcionar calor a la rejilla tostadora que tiene cinco posibles posiciones para elegir.

## Los Estándares

- 600 mm. de ancho
- Acabado de acero inoxidable
- 2 quemadores 21MJ
- Controles de gas
- Protección contra falla de flama con quemador piloto continuo y encendido piezoeléctrico
- Placa de plancha de 12 mm. de grosor
- Rejilla tostadora de 5 posiciones
- Canaleta para grasa de todo el ancho de la tostadora y bandeja extraíble de recolección
- Patatas delanteras ajustables y ruedas en la parte posterior.

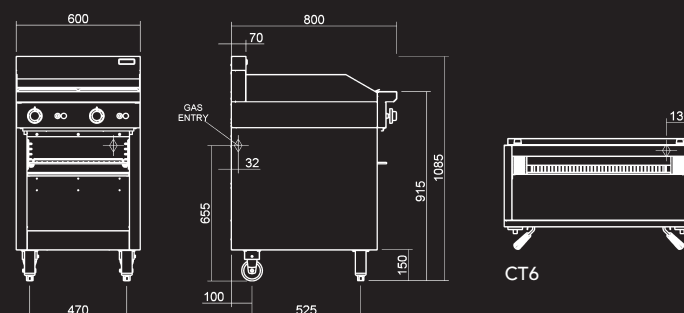
The Cobra Griddle Toaster offers full griddle plate performance plus the benefit of a toasting compartment. Specially designed burners and stainless steel radiants perform two different functions, heating the 12mm thick grill plate and providing heat to the toasting rack with five toasting rack positions to choose from.

## The Standards

- 600mm wide
- Stainless steel finish
- 2 x 21MJ burners
- Variable heat dual gas controls
- Flame failure protection with continuous pilot burner and piezo ignition
- 12mm thick griddle plate
- 5-position toasting rack
- Full width grease trough and removable collection tray
- Adjustable front feet and rear rollers



Constructed from machine finished mild steel plate.



## TECHNICAL DATA GAS GRIDDLE TOASTER 600MM

Burners	Cooking surface	Gas connection	Dimensions	Packing data	Gas types
2 x 21MJ/hr, 5.5kW tubular burners with grill radiants	590mm x 520mm, 3068cm <sup>2</sup>	R1/2 (BSP) male 130mm from RH side, 32mm from rear, and 655mm from floor	Width 600mm Depth 800mm Height 915mm Incl. splashback 1085mm	0.70m <sup>3</sup> Width 640mm Depth 865mm Height 1255mm 93kg nett weight 143kg packed weight	Available in Natural gas and LP gas, please specify when ordering <i>Other gas types on request</i>
<b>Gas power</b> 42MJ/hr, 11kW	<b>Toaster Dimensions</b> Rack size 430mm x 470mm Rack positions 4	<i>All units supplied with Natural and LP gas regulator</i>			



moffat.com.au

Australia  
Moffat Pty Limited

Victoria/Tasmania  
740 Springvale Road  
Mulgrave, Victoria 3170  
Ph 03-9518 3888  
Fax 03-9518 3833  
vsales@moffat.com.au  
moffat.com.au

New South Wales  
Ph 02-8833 4111  
nswsales@moffat.com.au

South Australia  
Ph 03-9518 3888  
vsales@moffat.com.au

Queensland  
Ph 07-3630 8600  
qldsales@moffat.com.au

Western Australia  
Ph 08-9202 6820  
bgarcia@moffat.com.au

New Zealand  
Moffat Limited

Christchurch  
16 Osborne Street  
Christchurch 8011  
Ph +64 3-389 1007  
Fax +64 3-389 1276

Auckland  
Ph +64 9-574 3150

export@moffat.co.nz  
moffat.co.nz



ISO9001  
Quality  
Management  
Standard

Designed and manufactured by



ISO9001

All Cobra products are designed and manufactured by Moffat using the internationally recognised ISO9001 quality management system, covering design, manufacture and final inspection, ensuring consistent high quality at all times.



C6, C9	Cert No.7225
CR6, CR9	Cert No.7225
CB6	Cert No.6878
CS9	Cert No.4337
CF4	Cert No.6882
CT6	Cert No.6869

In line with policy to continually develop and improve its products, Moffat Limited reserves the right to change specifications and design without notice.

Printed in New Zealand  
© Copyright Moffat Ltd  
Moffat 12.11

