



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-E911 380-415V 3N

19044990

14/12/2018

COCINA ELÉCTRICA TODO PLANCHA CON HORNO C-E911

La cocina "todo plancha" o "coup de feu" tiene toda su superficie cubierta con una gran plancha que es calentada por cuatro resistencias.

El rango de temperaturas que se obtiene en las diferentes zonas de la plancha posibilita el realizar cocciones fuertes, suaves, frituras en sartén y mantenimiento en temperatura.

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.

Placa de calentamiento fabricada de fundición, de 720x720 mm y 16 mm de espesor.

4 zonas con resistencias de 4 kW de potencia en cada una.

Regulación de la potencia independiente para cada zona mediante termostato.

Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.

HORNO GN-2/1 EN LA PARTE INFERIOR

Horno estático de dimensiones GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior.

Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.

Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.

Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo. Su construcción con perfil en U evita el volcado de las parrillas.

Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).

Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.

Potencia total de calentamiento: 6 kW.

Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.

Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.

Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

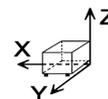
Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

Acceso a los componentes por la parte frontal.

Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)

Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

DIMENSIONES



X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1022 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1125 mm
Peso neto	150,0 kg	Peso bruto	150,0 kg
Volumen neto	0,632 m3	Volumen bruto	0,966 m3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia calentamiento	22,00 kW
Potencia eléctrica	22,000 kW
Voltaje	380-415V - 3N
Amperaje	40A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz



Catálogo
CATERING

Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-E911 380-415V 3N

19044990

14/12/2018

C-E941 / C-E911

