



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-E941 380-415V 3N

19013380

14/12/2018

COCINA ELÉCTRICA CON HORNO, C-E941

Las placas eléctricas de la encimera están diseñadas para la utilización con gran variedad de recipientes como sartenes, cazuelas, pucheros, etc.

De acuerdo con el recipiente empleado se pueden cocinar alimentos estofados, hervidos, guisados, sopas, cocidos, legumbres, revueltos, frituras...

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

Diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina

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

Placas de calentamiento fabricadas de fundición, de 300x300 mm, con 4 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera embutida.

Número de placas: 4.

Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones .

Termostato de seguridad para cada placa.

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.

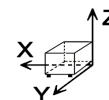
Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

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	1020 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1140 mm
Peso neto	150,0 kg	Peso bruto	172,0 kg
Volumen neto	0,650 m3	Volumen bruto	0,977 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

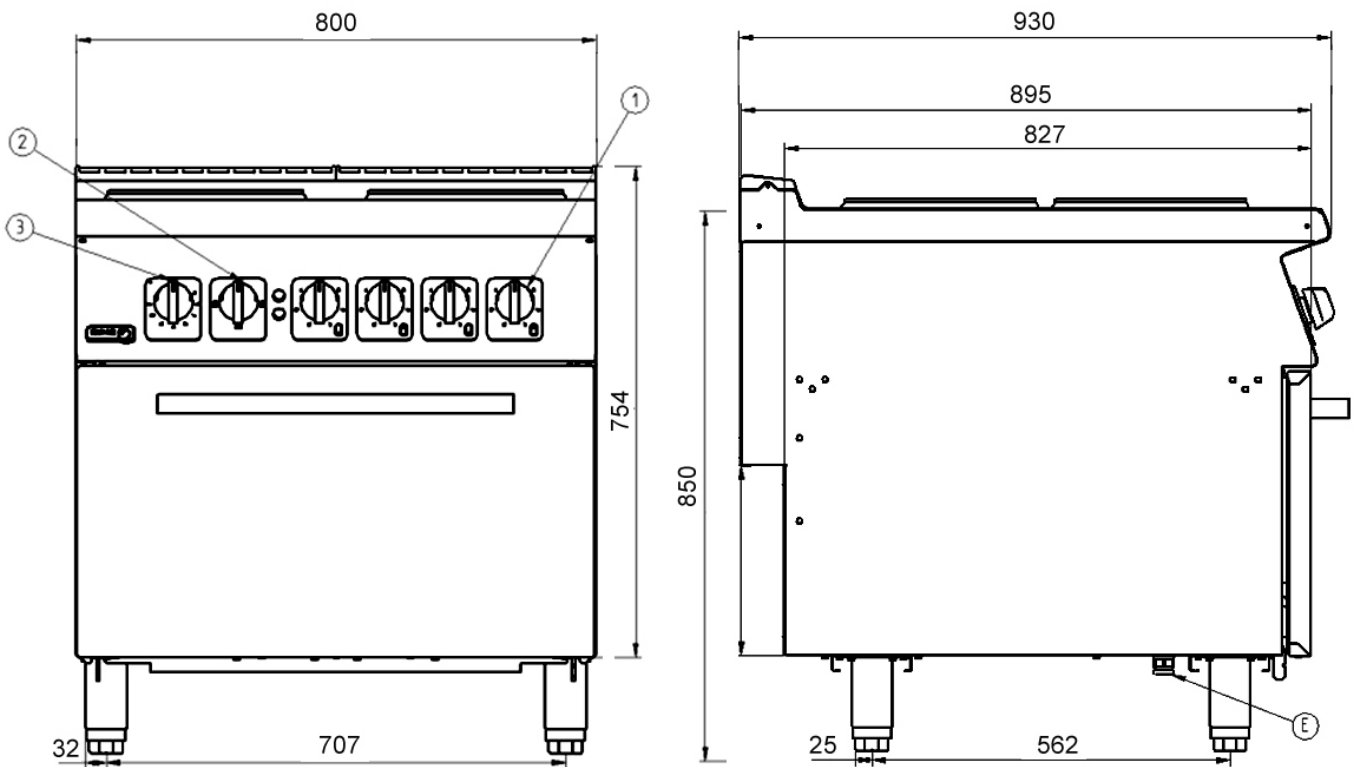
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-E941 380-415V 3N

19013380

14/12/2018

C-E941 / C-E911



- E. Conexión eléctrica
1. Mando placas M
2. Mando horno 1
3. Mando horno 2

- Electrical connection
M plates control
Oven control 1
Oven control 2