



**Catálogo**  
**CATERING**  
**Capítulo**  
**COCCIÓN**

**Modelo**  
**C-E961 380-415V 3N**

19048261

14/12/2018

**COCINA ELÉCTRICA CON HORNO, C-E961**

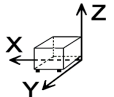
Las placas eléctricas de la encimera están diseñadas para la utilización con gran variedad de recipientes como sartenes, cazuelas, pucheros, etc.  
 Encimera embutida fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.  
 Diseñadas para evitar 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: 6.  
 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 ELÉCTRICO 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.  
 Armario neutro lateral.

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	1200 mm	X Ancho bruto	1020 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1250 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1140 mm
Peso neto	150,0 kg	Peso bruto	172,0 kg
Volumen neto	0,950 m3	Volumen bruto	1,454 m3

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Potencia calentamiento	30,00 kW
Potencia eléctrica	30,000 kW
Voltaje	380-415V - 3N
Amperaje	50A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz



Catálogo  
**CATERING**

Capítulo  
**COCCIÓN**

Modelo  
**C-E961 380-415V 3N**

19048261

14/12/2018

