

Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-G910 LPG

19013166

14/12/2018



COCINA TODO PLANCHA DE SOBREMESA, C-G910

La cocina "todo plancha" o "coup de feu" tiene toda su superficie cubierta con una gran plancha que es calentada por un potente quemador situado bajo su zona central.

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.

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

Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas. Rodela de 300 mm de diámetro.

Ladrillo refractario con rodela de fundición en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.

Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.

Calentamiento mediante quemador de fundición de 11 kW, colocado debajo del disco central de la placa.

Encendedor piezoeléctrico con botón protegido contra el agua.

Regulación mediante grifo-válvula de seguridad con termopar.

Cámara de combustión con borde realzado, para impedir el paso de líquidos a las zonas inferiores.

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

Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

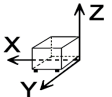
Máquina preparadas para acoplar una columna de agua en la parte posterior.

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)

DIMENSIONES

X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1022 mm
Z Alto	290 mm	Z Alto bruto	535 mm
Peso neto	143,0 kg	Peso bruto	155,0 kg
Volumen neto	0,222 m3	Volumen bruto	0,459 m3



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje	N/A
Frecuencia eléctrica	N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas	LPG
Potencia gas	11,00 kW
Consumo gas	0,850 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar



Catálogo
CATERING

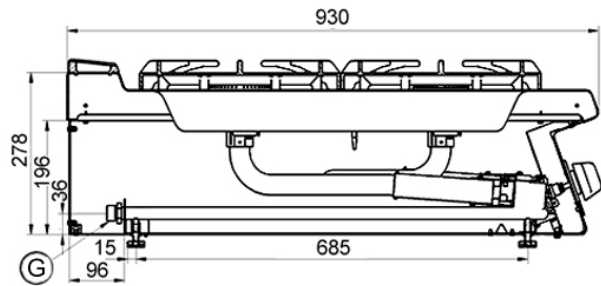
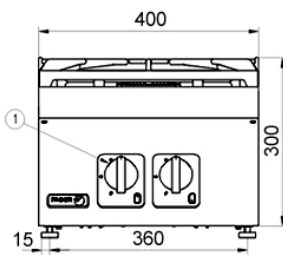
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-G910 LPG

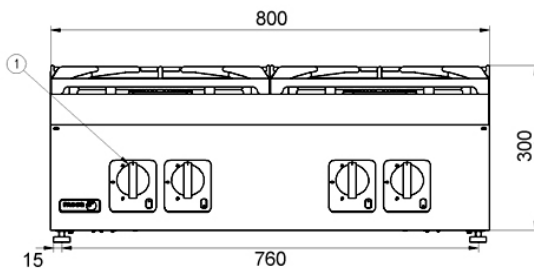
19013166

14/12/2018

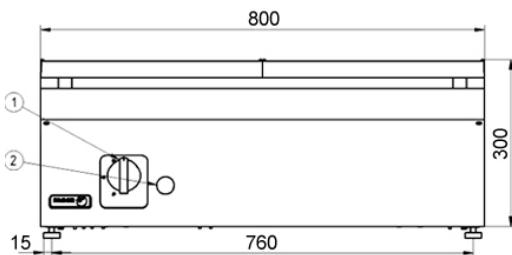
C-G920 & C-G920 H



C-G940 & C-G940 H



C-G910



- G. Entrada de Gas
- 1. Válvula de gas
- 2. Pulsador tren de chispas
- 3. Mando H

- G. Gas Inlet
- 1. Gas valve
- 2. Piezoelectric ignitor
- 3. H control

C-G960 & C-G960 H

