



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-G911 LPG

19020973

14/12/2018

COCINA TODO PLANCHA CON HORNO, C-G911

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 realizado, para impedir el paso de líquidos a las zonas inferiores.

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 de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).

Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.

Potencia de calentamiento de 8,6 kW - Gas.

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, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

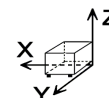
Máquina preparadas para acoplar una columna de agua en la parte posterior.

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	850 mm	Z Alto bruto	1125 mm
Peso neto	214,0 kg	Peso bruto	234,0 kg
Volumen neto	0,650 m3	Volumen bruto	0,966 m3



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Voltaje	N/A
Frecuencia eléctrica	N/A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas	LPG
Potencia gas	19,60 kW
Consumo gas	1,510 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar



Catálogo
CATERING

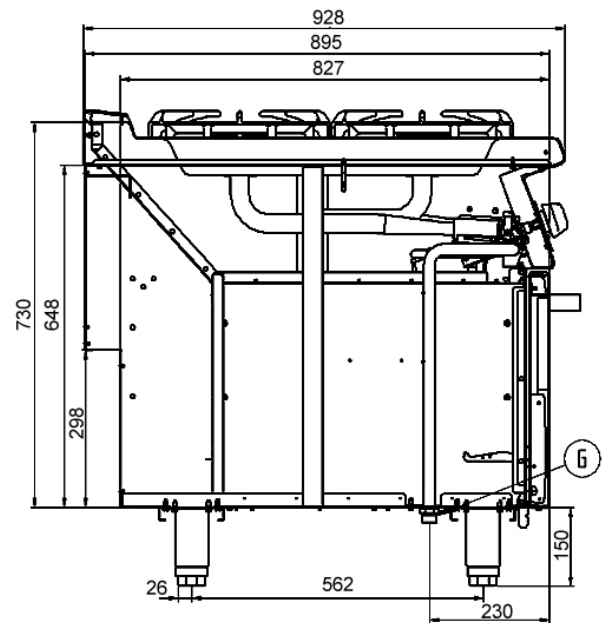
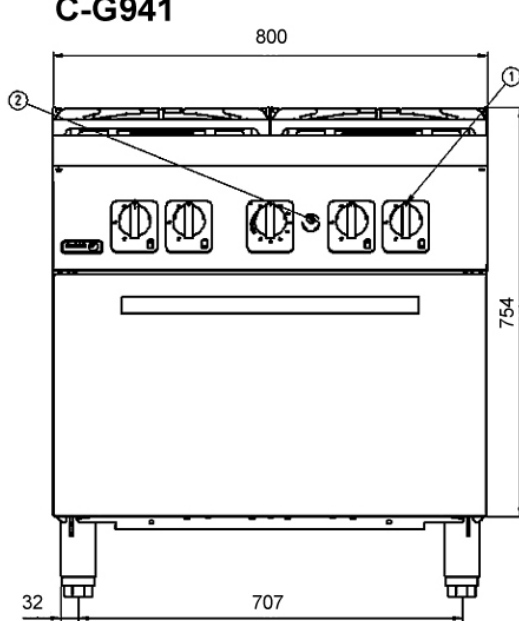
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-G911 LPG

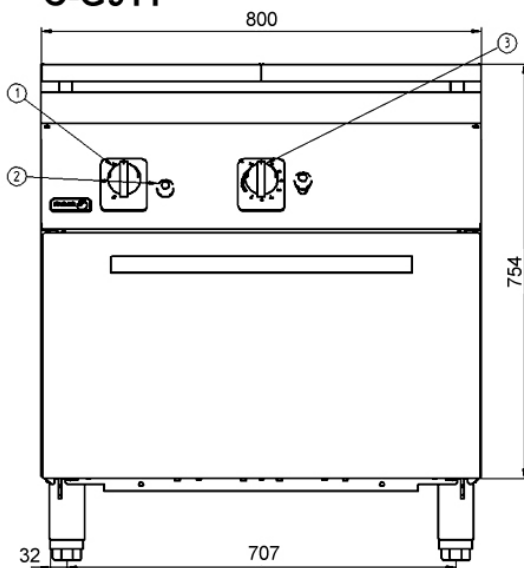
19020973

14/12/2018

C-G941



C-G911



- 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