

Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-GE941 LPG 380-415V 3N

19044988

14/12/2018



COCINA A GAS CON HORNO ELÉCTRICO, C-GE941

Los fuegos en la encimera son indicados 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...

La utilización de la placa de asado opcional (de fácil colocación sobre cualquiera de las parrillas) permite en un momento dado realizar el asado a la plancha de carnes, pescados, mariscos y verduras.

Encimera embutida con cubetas integradas para recogida de líquidos de 1 litro de capacidad por cada medio módulo (dos quemadores), 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.

Máquina con cuatro quemadores en la encimera, con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos: (2 x 5,25) + 8,0 + 10,2 kW.

Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones.

Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.

Cuerpo quemador y difusor fácilmente extraíbles y desmontables para su limpieza. Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.

Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.

La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 ÷ 9 cm). Además, esto evita el peligro de volcado de los recipientes pequeños.

Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas). Son fácilmente extraíbles y lavables.

Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.

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.

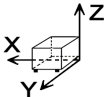
Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

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

Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

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	149,0 kg	Peso bruto	165,0 kg
Volumen neto	0,632 m3	Volumen bruto	0,966 m3



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia calentamiento	6,00 kW
Potencia eléctrica	6,000 kW
Voltaje	380-415V - 3N
Amperaje	16A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas	LPG
Potencia gas	28,70 kW
Consumo gas	2,389 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-GE941 LPG 380-415V 3N

19044988

14/12/2018

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.