



**Cocina de sobremesa en vitrocerámica profesional 2 zonas de cocción L 360 mm x P 670 mm x A 120 mm**

**MODELO: PCV0012**

**Dimensiones externas**  
L 360 x P 670 x A 120 mm

**577,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Medidas de las zonas de trabajo</b>	L 250 mm x P 560 mm
<b>Dimensiones externas</b>	L 360 mm x P 670 mm x A 120 mm
<b>Potencia</b>	Diámetro interior: 2 x 1000 W/ Diámetro exterior: 2 x 2500 W
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Alimentación eléctrica</b>	400 V/ 3 / 50 Hz
<b>Temperatura</b>	Hasta 500°C

<b>Cantidad de zonas de cocción</b>	NR 2 zonas de cocción
<b>Potencia total</b>	5000 W
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	Pies regulables, raspador, 2 reguladores de energía de doble clic, 2 indicadores luminosos de encendido, 2 indicadores luminosos de calor residual, cable de alimentación: longitud 1,5 metros
<b>Tipo de placa en vitrocerámica</b>	Placa de cocción

**Descripción**

Cocina de sobremesa en vitrocerámica con 2 zonas de cocción y dimensiones L 360 mm x P 670 mm x A 120 mm.

La placa de cocción en vitrocerámica está equipada con una placa radiante eléctrica de infrarrojos y 2 zonas de cocción, divididas en dos diámetros que pueden encenderse por separado o simultáneamente, dependiendo de la olla que vayamos a utilizar.

El diámetro central tiene una potencia de 1000 W mientras que el exterior tiene una potencia de 1500 W.

Las zonas de cocción están realizadas con resistencias concéntricas de doble circuito; mediante el mando situado en el panel frontal de la máquina es posible activar la zona más pequeña o ambas zonas para una potencia total en la zona única.

El aparato es resistente a los golpes y a los cambios térmicos y es adecuado para cualquier tipo de olla (acero, cobre, aluminio, antiadherente, etc.).

La placa de cocción tiene **dos mandos** que se pueden ajustar en **6 posiciones diferentes**. Si se gira el mando a la posición máxima (posición 6), se enciende la resistencia central situada, es decir, debajo de la pantalla más interna. El mando actúa como un temporizador.

En la posición 6, se conecta la resistencia más pequeña con una potencia máxima de 1000 W.

Al girar el mando más allá del final de la escala, es decir, al hacer clic más allá de la posición 6, también se enciende la resistencia externa que tiene una potencia máxima de 1500 W.

Está equipada con **indicadores luminosos de potencia en el panel frontal**, un limitador de temperatura de seguridad en las resistencias, indicadores luminosos de calor residual (el indicador luminoso de calor residual se enciende automáticamente cuando se detectan más de 50°C en la superficie vitrocerámica) para evitar quemaduras accidentales y **pies regulables en altura** que permiten ajustar la inclinación deseada en caso de irregularidades en la superficie de apoyo.

Gracias al práctico **raspador**, podrá eliminar fácilmente los restos de comida incrustados accidentalmente en la placa de cocción.

La encimera está equipada con un **cable de alimentación de 1,5 m**.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- PIES AJUSTABLES:

- RASPADOR:

- 2 REGULADORES DE ENERGÍA DOBLE CLICK:

- 2 LUCES INDICADORAS DE ENCENDIDO:

- 2 LÁMPARAS DE AVISO DE CALOR RESIDUAL:

- CABLE DE ALIMENTACIÓN DE 1.5 METROS DE LONGITUD.

#### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**