



Cocina de gas profesional 4 fuegos, horno eléctrico de convección profundidad 650 mm

MODELO: CCFE65/70

Dimensiones externas

L 700 x P 650 x A 850 + 150 chimenea mm

1.948,00 € + IVA



Producción en 15/20 días

Dimensiones externas	L 700 mm x P 650 mm x A 850 mm + 150 chimenea
Medida interna del horno	L 530 mm x P 340 mm x A 325 mm
Profundidad de la cocina	650 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	90 Kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia del horno	3,96 KW
Potencia total del gas	17,2 KW

Potencia eléctrica total	3,96 KW
Equipamiento de serie	1 rejilla GN1/1 530 mm x 325 mm
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Potencia de los fogones	2 fogones x 3,6 KW + 2 fogones x 5 KW
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Tipo de cocina	Gas
Carrocería	Acero ino x idable
Horno	Con horno
Tipo de inyectores	Inyectores para gas Metano de fabrica (Inyectores para gas GLP sin montar incluidos)

Descripción

Horno eléctrico de convección GN1/1 rejillas profundidad 600 mm.

Las cocinas de gas permiten un infinidad de combinaciones y modularidad gracias también a su pequeño tamaño (650 mm). Estas cocinas se adaptan a todas las necesidades y permiten una eficiencia y funcionalidad al más alto nivel. Es una línea robusta, fiable y funcional, sobria y sencilla de utilizar.

La estructura externa de la cocina de gas es de acero inoxidable AISI304 con un grosor de 10/10 y también la puerta del horno es de acero inoxidable con un práctico tirador para abrir y cerrar.

La cocina consta de una parte superior con 4 fuegos y una parte inferior que contiene un horno de convección.

La placa de cocción tiene 4 fuegos de diferente potencia (2 fuegos x 3,6 Kw y 2 fuegos x 5 Kw), para poder satisfacer todas las necesidades de cocción. Además, 2 fuegos tienen una corona simple y 2 fuegos tienen una corona doble.

Los quemadores son rápidos, de alto rendimiento y fabricados en hierro fundido y latón con grifos de gas con válvula de seguridad de termopar.

Las rejillas de la placa de cocción son de acero esmaltado negro tratado contra el ácido para resistir la corrosión y el paso del tiempo. Las rejillas tienen radios largos adecuados para ollas de diferentes tamaños.

El horno eléctrico de convección mide 530 mm x 340 mm x 325 mm. El horno de convección tiene una cámara cerrada en la que un ventilador distribuye el calor generado por un elemento calefactor dentro de la cámara. El producto se cocina gracias al movimiento convectivo del aire caliente distribuido por el ventilador.

El horno tiene capacidad para 3 bandejas de cocción GN1/1 con una altura de 65 mm. La cámara del horno y la puerta están aisladas térmicamente para limitar la dispersión del calor. El ventilador de distribución de aire caliente es de acero inoxidable y las 3 resistencias generan calor en el interior de la cámara.

El horno está equipado con un interruptor principal y un termostato para ajustar la temperatura de 100°C a 300°C.

Para encender el horno, girar el mando del termostato de "0" a la posición de temperatura deseada. Las dos luces indicadoras se encienden. El piloto verde indica que el aparato está activado, mientras que la luz amarilla indica que las resistencias del horno están activadas. En cuanto se alcanza la temperatura deseada, la luz amarilla se apaga.

Para un correcto funcionamiento del aparato, se aconseja limpiarlo diariamente retirando y lavando las rejillas y las cubetas con paños húmedos o con agua y detergentes no abrasivos.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA DE HORNO GN1/1 530 mm X 325 mm.

Las cocinas pueden unirse a otros componentes mediante juntas de dilatación extraíbles.

Todos los hornos de la gama 650 cuentan con el marcado CE para garantizar el cumplimiento de las normas europeas vigentes.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL