



Cocina de gas profesional 4 fuegos, horno eléctrico de convección profundidad 700 mm

MODELO: CCFE70/70

Dimensiones externas

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

1.970,00 € + IVA



Producción en 15/20 días

Dimensiones externas	L 700 mm x P 700 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	700 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	95 Kg
Cantidad de fogones	NR 4 fogones
Potencia del horno	3,96 KW
Potencia total del gas	18,4 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 fuegos x 3,7 Kw + 2 fuegos x 5,5 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

Cocina de gas profesional 4 fuegos, horno eléctrico de convección profundidad 700 mm.

Las cocinas de gas son aparatos modulares de reducidas dimensiones, con grandes prestaciones y una calidad que responde a altas exigencias. Estas cocinas son robustas, fiables y ergonómicas.

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

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

La placa de cocción tiene 4 quemadores de diferente potencia (2 quemadores x 3,7 Kw y 2 quemadores x 5,5 Kw), para poder satisfacer todas las necesidades de cocción.

Los quemadores son rápidos, de alto rendimiento y de hierro fundido y latón con quemador piloto. El suministro de gas se realiza a través de una válvula de seguridad termopar.

Las rejillas de la superficie de cocción son de hierro fundido esmaltado, tratado contra el ácido para resistir la corrosión y al desgaste. Las rejillas tienen radios largos adecuados para ollas de diferentes tamaños. La placa de cocción también está equipada con bandejas de acero esmaltado que son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza.

El horno es de convección y mide 530 mm x 340 mm x 325 mm. El horno de convección consta de una cámara cerrada en la que un ventilador distribuye el calor generado por las resistencias del interior de la cámara. Por lo tanto, los alimentos que se van a cocinar se calientan por el movimiento convectivo del aire caliente distribuido por el ventilador.

El horno tiene capacidad para 3 bandejas GN1/1 de 65 mm de altura. 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 y 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 tapas extraíbles.

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

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL