



## Cocina eléctrica profesional 4 placas de cocción horno eléctrico de convección GN1/1 profundidad 700 mm

**MODELO: PPE70/70**

### Dimensiones externas

L 700 x P 700 x A 850 + 100 chimenea mm

**1.936,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 700 mm x P 700 mm x A 850 mm + 100 chimenea
<b>Medida interna del horno</b>	L 565 x P 330 x H 325 mm
<b>Profundidad del fry top</b>	700 mm
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V
<b>Alimentación eléctrica</b>	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<b>Potencia del horno</b>	3,96 KW
<b>Potencia eléctrica total</b>	14,36 Kw
<b>Potencia de las placas</b>	4 placas x 2,6 Kw
<b>Cantidad de zonas de cocción</b>	NR 4 zonas de cocción

<b>Número de placas</b>	NR 4 placas
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla horno GN1/1 530 mm x 325 mm
<b>Estructura externa</b>	De acero ino x idable - AISI304
<b>Fuente de alimentación del horno</b>	Horno eléctrico
<b>Tipo de cocina</b>	Eléctrica
<b>Carrocería</b>	Acero ino x idable
<b>Horno</b>	Con horno

### Descripción

**Cocina eléctrica con 4 placas de cocción, horno eléctrico de convección con dimensiones GN1/1, profundidad 700 mm.**

La cocina eléctrica se adapta a todas las necesidades, ya que se caracteriza por sus altas cualidades, como la fiabilidad, las dimensiones compactas y los materiales duraderos.

Las cocinas ofrecen innumerables variaciones y modelos gracias a su modularidad. De hecho, es posible unir varios elementos con simples juntas de dilatación extraíbles, para personalizar su cocina según sus gustos y necesidades.

Todos los productos están **fabricados en acero inoxidable AISI 304** y con materiales certificados con marcado CE para garantizar el cumplimiento de las normas europeas vigentes.

La cocina eléctrica consta de una superficie de cocción con 4 placas potenciadas y un horno eléctrico de convección diseñado para rejillas GN1/1.

**La cocina está equipada con 4 placas eléctricas** de hierro fundido fijadas herméticamente a la parte superior con un **diámetro de 220 mm y una potencia de 2,6 kW cada una**. Las placas tienen un borde de acero inoxidable sellado y cada placa tiene un interruptor con 6 posibilidades para ajustar la temperatura de trabajo.

La placa de cocción eléctrica se acciona mediante un cable eléctrico especial y un piloto indica que el suministro de energía se ha conectado correctamente y que las placas de cocción están funcionando.

La placa eléctrica proporciona menos calor que una llama tradicional, pero evita los peligros asociados a una llama abierta o a las altas temperaturas. La placa de cocción también es fácil de usar y limpiar.

**El horno es un horno eléctrico de convección con unas dimensiones internas de L 565 x P 330 x H 325 mm.** El horno tiene una puerta de acero inoxidable y está equipado con un interruptor principal, un termostato y lámparas que indican su correcto funcionamiento. El horno también está preparado para la inserción de 3 bandejas GN1/1 de 65 mm de altura.

El horno de convección tiene una cámara cerrada en la que un ventilador distribuye el calor generado por una resistencia dentro de la cámara. El producto se cocina así gracias al movimiento convectivo del aire caliente distribuido por el ventilador.

El horno está equipado con un termostato de seguridad de rearme manual que detiene el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera la temperatura máxima permitida.

El horno se enciende a través del mando del termostato. La temperatura varía de 50°C a 300°C. Al encender el horno, se encienden las luces amarilla y verde. Cuando la luz amarilla se apaga, se ha alcanzado la temperatura seleccionada. La luz verde indica que el aparato está activado.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

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

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