



Cocina eléctrica profesional 5 placas de cocción horno eléctrico de convección GN1/1 profundidad 600 mm

MODELO: PPE/P/60/90

Dimensiones externas

L 900 x P 600 x A 850 + 100 chimenea mm

1.683,00 € + IVA



 [Solicita plazos entrega](#)

Dimensiones externas	L 900 mm x P 600 mm x A 850 mm + 100 chimenea
Medida interna del horno	L 530 mm x P 340 mm x A 325 mm
Profundidad de la cocina	600 mm
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	85 Kg
Potencia del horno	3 KW
Potencia eléctrica total	13 KW
Potencia de las placas	5 placas x 2 KW

Cantidad de zonas de cocción	NR 5 zonas de cocción
Número de placas	NR 5 placas
Equipamiento de serie	1 rejilla horno GN1/1 530 mm x 325 mm
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Tipo de cocina	Eléctrica
Carrocería	Acero ino x idable
Horno	Con horno

Descripción

Cocina eléctrica con 5 placas de cocción, horno eléctrico de convección con dimensiones GN1/1, profundidad 600 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 5 placas potenciadas y un horno eléctrico de convección diseñado para rejillas GN1/1.

La cocina está equipada con **5 placas eléctricas de hierro fundido** fijadas herméticamente a la parte superior con un **diámetro de 180 mm y una potencia de 2 kW cada una**. La cocina está perfeccionada, es decir, **cuenta con placas de cocción de 2 kW de potencia cada una**, por lo que son más potentes. 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 530 mm x 340 mm x 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 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 100°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