

Pedido del cliente

Cocina eléctrica vitrocerámica horno eléctrico de convección profundidad 900 mm

Precio: 3.543,00 € + IVA



Referencia: PPV90/80

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cocinas en vitroceramica

Breve descripción

- Los productos están fabricados con acero inoxidable AISI 304 y materiales con marcado CE
 - La placa está equipada con 4 zonas de cocción independientes, cada una con elementos radiantes de 3,4 kW
 - Las zonas calentadas están delimitadas por contornos serigrafiados en el vidrio
 - Las zonas de cocción se activan sólo en contacto directo con la sartén y cuentan con un dispositivo contra el sobrecalentamiento
 - El horno es de convección eléctrica y tiene unas dimensiones internas de 650 mm x 530 mm el encendido es a través de un mando de control del termostato
 - El horno está equipado con un termostato de seguridad que detiene el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera la temperatura máxima permitida
-

Descripción

Cocina eléctrica vitrocerámica horno eléctrico de convección profundidad 900 mm.

La cocina eléctrica se adapta a cualquier necesidad y ambiente, ya que se caracteriza por sus elevadas cualidades, como la fiabilidad, las reducidas dimensiones totales y los materiales duraderos. Es resistente y duradero para soportar cualquier ritmo de trabajo, garantizando siempre un alto nivel de seguridad.

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

Todos los productos están **fabricados en acero inoxidable AISI 304** con un grosor de 20/10 y con **materiales certificados con marcado CE** para garantizar el respeto de las normas europeas vigentes.

La cocina eléctrica se compone de una placa vitrocerámica y un horno eléctrico de convección diseñado para parrillas GN2/1.

La placa de cocción es de vitrocerámica hermética con **4 zonas de cocción independientes, con elementos radiantes de 3,4 kW de potencia** y controlados por un regulador de energía. Las zonas calentadas están delimitadas por contornos con serigrafía en el vidrio. La vitrocerámica es un material versátil, irrompible, hermético y fácil de limpiar. Además, las zonas de cocción se activan sólo en contacto directo con la olla y cuentan con un dispositivo contra el sobrecalentamiento.

La vitrocerámica es fácil de usar y de limpiar. En primer lugar, es aconsejable eliminar todos los restos de comida con un raspador. A continuación, vierta unas gotas de un producto de limpieza adecuado en la placa de cocción fría y limpie suavemente con un paño húmedo. Por último, enjuague la parte superior y séquela con un paño limpio. No

Pedido del cliente

utilice esponjas o productos abrasivos o corrosivos.

El horno es de convección eléctrica y tiene unas dimensiones internas de 650 mm x 530 mm. El horno dispone de aislamiento térmico de la cámara y tiene una contrapuerta de acero inoxidable con junta laberíntica y una cámara de cocción de acero inoxidable. El horno también está preparado para la inserción de rejillas GN2/1.

El horno de convección dispone de una cámara cerrada en la que un ventilador de acero inoxidable distribuye el calor generado por las resistencias dentro de la propia cámara. Las resistencias están situadas tanto en la parte superior como en el suelo del horno y se regulan de forma independiente. 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 interrumpe 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 entre 50°C y 300°C. Al encender el horno, se encienden las luces amarilla y verde. Cuando la luz amarilla se apaga, se alcanza la temperatura seleccionada. La luz verde indica que el aparato está activado.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA DE HORNO GN 2/1 MEDIDAS 650 mm x 530 mm.

DATOS TÉCNICOS ÚTILES:

Diámetro exterior de las placas 280 mm:

Diámetro interior de las placas 198 mm:

Potencia 3,4 Kw.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 800 mm x P 900 mm x A 870 mm
Peso neto	176 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Equipamiento de serie	1 rejilla GN2/1 650 mm x 530 mm
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Potencia del horno	6 Kw
Potencia eléctrica total	19,6 Kw
Medida interna del horno	L 650 mm x P 530 mm
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Tipo de cocina	Vitrocerámica
Profundidad de la cocina	900 mm
Potencia de las placas	4 placas de 3,4 Kw
Cantidad de zonas de cocción	NR 4 zonas de cocción

Pedido del cliente

Número de placas	NR 4 placas
Carrocería	Acero inoxidable
Horno	Con horno

Generado el 01/05/2026