1N1TPEEV

COCINA TODOPLANCHA ELECTRICA CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO



Cocina de todoplancha construída en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Placa radiante realizada de acero 16 Mo5. Calentamiento por resistencias soldadas y braseadas. Control independiente de la temperatura de las zonas de trabajo. Horno electrico pluri-ventilado en acero inox AISI430 con termóstato, guías inox desmontables, capacidad contenedores 2/1GN. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.

Alimentación	electricidad	*Espesor encimera*	2 mm
Tipo horno	Horno convección eléctrico 2/1GN		

Características funcionales

- Cocina todoplancha electrica con control de la temperatura independiente de las 4 zonas de trabajo, horno eléctrico ventilado.
- Placa de cocción de acero aleado (16 Mo5), espesor 15 mm que garantiza un alto rendimiento en comparación con la potencia empleada.
- n. 4 zonas de cocción independientes de la potencia nominal de 3 kW cada
- Superficie de cocción de la placa 657 x 657 mm, superficie útil 43,16 dm2.
- Potencia específica cada dm² de superficie útil 278 W.
- Elementos calentadores con resistencias soldadas y brazeadas que garantizan tiempos de respuesta rápidos y de alta eficiencia, control de la temperatura 30-360°C.
- Panel aislante colocado por debajo de los elementos calefactores para minimizar la pérdida de calor y maximizar la eficiencia.
- Horno eléctrico pluri-ventilato de 7,9 kW
- Capacidad horno: 2 bandejas GN 2/1 sobre estructura extraíble de acero de 3 niveles.
- Control de la temperatura de cocción horno de 80 a 260°C y 6 modalidades de funcionamiento.
- Ventilación horno: 2 ventiladores radiales doblan la productividad en comparación con la versión estática.
- Predisposición para el control a distancia del corte de picos de potencia.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies; a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soport, sobre bastidor plurimodular.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Paneles externos en acero inoxidable, consola con paneles laterales en acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Encimera con cavidad perimetral para contenir los líquidos.
- La encimera se puede inundar para el lavado utilizando la tapa-rebosadero (suministrada) y el accesorio del kit de limpieza de la placa.
- Descarga de los líquido desde la cavidad en el frente a traves de un cajon extraible capacidad 1,75 lt integrado en el panel de mandos.
- Orificio de descarga grasas diametro 32 mm.
- Cámara de cocción del horno de acero inox AISI 430 espesor 10/10; dimensiones 53x69x31 cm (2/1GN)
- Puerta del horno de doble pared con aislamiento y bisagras de alta resistencia; guarnición de goma en la parte delantera del horno para asegurar un cierre perfecto.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plastico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm).
- Chimenea de humos estanca sobre el plano.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal y panel de mandos.
- La placa de acero, los elementos de calefacción y los termostatos de trabajo y de sobre temperatura, es desmontable desde arriba sin la necesidad de retirar el equipo de la estructura.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

1N1TPEEV

- Termostato de seguridad de protección contra sobrecalentamiento en caso de rotura del termostato de trabajo.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX5.

Equipamiento de serie

- Tapa de la placa con función de rebosamiento.
- En dotación: 1 rejilla cromada 2/1 GN.

Opcional y Accesorios

- Tubo de acero inoxidable AISI 304 para la descarga de agua durante la limpieza de la placa. Enganche a traves de gancho.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Peso neto*	160 kg
Peso bruto	185 kg	*Potencia electrica*	19,5 kW
Dimenesiones	80x92x90 cm	*Embalaje*	86x102x131 cm

COCINA TODOPLANCHA ELECTRICA CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO

Icon9000 prof.900 - 2 mm