

Cucina elettrica a 4 piastre potenziata - forno elettrico a convezione GN 2/3

Preis: 1.263,00 € + IVA



Referenz: PPE/P/2/3/60/60

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Professionelle Elektroherde & Backöfen

Beschreibung

Cucina elettrica a 4 piastre potenziata con forno elettrico a convezione GN 2/3 e porta in acciaio.

La cucina elettrica della serie 600 è adatta a ogni esigenza poichè è contraddistinta da alte qualità quali affidabilità, ingombri ridotti e materiali duraturi nel tempo.

Le cucine della linea 600 offrono innumerevoli varianti e modelli grazie alla loro modularità. E' infatti possibile unire insieme più elementi con dei semplici coprigiunti removibili, in modo tale da personalizzare la propria cucina in base a gusti ed esigenze.

Tutti i prodotti sono costruiti **in acciaio INOX AISI 304** e con materiali certificati CE a garanzia del rispetto delle norme Europee vigenti.

La cucina elettrica 60/60 CFE/P 2/3 è composta da un piano di cottura con 4 piastre potenziate e un forno elettrico a convezione predisposto per griglie GN2/3.

Il **piano di cottura** è dotato di **4 piastre elettriche in ghisa** fissate ermeticamente al piano che hanno **diametro di 180 mm e potenza di 2 KW ognuna**. Le piastre hanno inoltre **bordo in acciaio INOX a tenuta** e ogni piastra presenta un **commutatore con 6 possibilità di regolazione della temperatura** di lavoro.

Il piano elettrico viene azionato tramite apposito cavo elettrico e una lampada spia segnala il corretto inserimento dell'alimentazione elettrica nonchè il funzionamento delle piastre.

La piastra elettrica fornisce meno calore rispetto alla fiamma tradizionale, ma permette di non incorrere in pericoli associati alla fiamma aperta o a temperature elevate. La piastra, inoltre, è di facile utilizzo e pulizia.

Il **forno è elettrico a convezione** con dimensioni interne 53 x 34 x 32,5 cm. Il forno ha una **porta in acciaio INOX** ed è provvisto di interruttore generale, termostato e lampade di segnalazione del corretto funzionamento.

Il forno a convezione ha una camera chiusa dove una ventola distribuisce il calore generato da una resistenza all'interno della camera stessa. Il prodotto si cuoce così grazie al moto convettivo di aria calda distribuita dalla ventola.

Il forno è dotato di un **termostato di sicurezza** a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

L' **accensione del forno** avviene **tramite manopola di comando del termostato**. La temperatura varia **da 100° C a 300° C**. All' accensione del forno la spia gialla e quella verde si accendono. Lo spegnimento della spia gialla indica il raggiungimento della temperatura prescelta. La spia verde indica che l' apparecchio è sotto tensione.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 griglia per forno GN 2/3 di misure 353 mm x 325 mm.

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 600 mm x T 600 mm x H 850 mm
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	1 Backofengitter GN 2/3 (353 mm x 325 mm)
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Gewicht	64 Kg
Leistung Backofen	3 kW
Gesamte elektrische Leistung	11 kW
Innenmaß Backofen	B 530 mm x T 340 mm x H 325 mm
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Gerätetyp	Elektro
Küchentiefe	600 mm
Leistung Kochzone	4 Kochzonen x 2 kW
Anzahl Kochzonen	4 Kochzonen
Anzahl Kochzonen	4 Kochzonen
Baumaterial	Edelstahl
Backofen	Ja
Disponibilità	Disponibile a Magazzino