

COCINA ELÉCTRICA TODO PLANCHA DE SOBREMESA, C-E910



C-E910 380-415V 3N

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [FAGOR INDUSTRIAL CATERING](#)

Descripción COCINA ELÉCTRICA TODO PLANCHA DE SOBREMESA, C-E910 La cocina "todo plancha" o "coup de feu" tiene toda su superficie cubierta con una gran plancha que es calentada por cuatro resistencias. El rango de temperaturas que se obtiene en las diferentes zonas de la plancha posibilita el realizar cocciones fuertes, suaves, frituras en sartén y mantenimiento en temperatura. Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza. Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto. Placa de calentamiento fabricada de fundición, de 720x720 mm y 16 mm de espesor. 4 zonas con resistencias de 4 kW de potencia en cada una. Regulación de la potencia independiente para cada zona mediante termostato. Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. Acceso a los componentes por la parte frontal. Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203) Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua. Potencia total: 16,0 kW. Dimensiones: 800 x 930 x 290 mm.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.