



## Cucina professionale elettrica 4 piastre potenziato forno elettrico a convezione GN2/3 profondità 600 mm

**MODELLO: PPE/P/2/3/60/60**

### Dimensioni esterne

L 600 x P 600 x H 850 + 100 camino mm

**1.203,00 € + IVA**



 Disponibile a magazzino

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Dimensioni esterne</b>       | L 600 mm x P 600 mm x H 850 mm + 100 camino |
| <b>Dimensione interna forno</b> | L 530 mm x P 340 mm x H 325 mm              |
| <b>Profondità cucina</b>        | 600 mm                                      |
| <b>Voltaggio</b>                | Trifase - 400 V                             |
| <b>Alimentazione</b>            | 400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz                      |
| <b>Peso</b>                     | 64 Kg                                       |
| <b>Potenza forno</b>            | 3 Kw  |
| <b>Potenza elettrica totale</b> | 11 Kw                                       |
| <b>Potenza piastre</b>          | 4 piastre x 2 Kw                            |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Numero zone di cottura</b>   | NR 4 zone di cottura                                |
| <b>Numero piastre</b>           | NR 4 piastre  |
| <b>Disponibilità</b>            | Disponibile a Magazzino                             |
| <b>Dotazione di serie</b>       | 1 griglia per forno GN2/3 di misure 353 mm x 325 mm |
| <b>Struttura esterna</b>        | In acciaio INO x - AISI304                          |
| <b>Alimentazione forno</b>      | forno elettrico                                     |
| <b>Tipologia cucina</b>         | Elettrico   |
| <b>Materiale di costruzione</b> | Acciaio INO x                                       |
| <b>Forno</b>                    | Con forno   |

### Descrizione

**Cucina elettrica con 4 piastre potenziato, forno elettrico a convezione con dimensioni GN2/3 e porta cieca, profondità 600 mm.**

La cucina elettrica è adatta a ogni esigenza poiché è contraddistinta da alte qualità quali affidabilità, ingombri ridotti e materiali duraturi nel tempo. Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino quadrati** con raggiature ridotte per un'estetica lineare e pulita. La **struttura del camino** realizzata in un pezzo unico assicura maggiore solidità anche in fase di trasporto e la presenza di **fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consentono un migliore flusso dei fumi in uscita.

Le cucine 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 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 nonché 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 530 mm x 340 mm x 325 mm**. 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 GN2/3 353 mm x 325 mm.

Cavo di linea non presente.

#### **FOTO PURAMENTE INDICATIVA**