



Cucina professionale elettrica 4 piastre quadre forno elettrico a convezione GN1/1 profondità 700 mm

MODELLO: PPEQ70/70

Dimensioni esterne

L 700 x P 700 x H 850 + 100 camino mm

2.421,00 € + IVA



 [Richiedi tempi di consegna](#)

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 700 mm x H 850 mm + 100 camino
Dimensione interna forno	L 530 mm x P 340 mm x H 325 mm
Profondità cucina	700 mm
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Peso	97 Kg
Potenza forno	3,96 Kw
Potenza elettrica totale	14,36 Kw
Potenza piastre	4 piastre quadre x 2,6 Kw

Numero zone di cottura	NR 4 zone di cottura
Numero piastre	NR 4 piastre
Dotazione di serie	1 griglia forno GN1/1 530 mm x 325 mm
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Alimentazione forno	forno elettrico
Tipologia cucina	Elettrico
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Forno	Con forno

Descrizione

Cucina elettrica con 4 piastre quadre, forno elettrico a convezione di dimensioni GN1/1, profondità 700 mm e porta in acciaio.

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

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 quadre e un forno elettrico a convezione predisposto per griglie GN1/1.

Il **piano di cottura** è dotato di **4 piastre elettriche in ghisa** fissate ermeticamente al piano che hanno **dimensioni quadrate 220 mm x 220 mm** e **potenza di 2,6 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 isolamento termico della camera, una **porta in acciaio INOX** ed è provvisto di interruttore generale, termostato e lampade di segnalazione del corretto funzionamento. Il forno è inoltre predisposto per l'inserimento di 3 teglie GN1/1 di altezza 65 mm.

Il forno a convezione ha una camera chiusa dove una ventola in acciaio INOX distribuisce il calore generato da tre resistenze termostate 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 GN1/1 530 mm x 325 mm.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA