

CUCINA PIASTRE ELETTRICHE FORNO ELETTRICO STATICO

Cucina con piastre elettriche realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastre di cottura in ghisa a tenuta di liquidi, dotate di dispositivo di protezione termica. Ogni piastra è azionata da un commutatore a 5 posizioni. Forno elettrico statico in acciaio inox AISI 430 termostato, guide inox smontabili. Capacità contenitori 2/1GN.



Alimentazione	Elettricità	Spessore piano	2 mm
Tipologia Forno	Forno elettrico statico 2/1GN		

Caratteristiche funzionali

- Nr. 4 piastre elettriche di forma quadrata in ghisa di dim. 29,5x29,5 cm.
- Potenza di ciascuna piastra 4 kW; regolabile su 4 posizioni di funzionamento.
- Forno elettrico statico da 5,4 Kw
- Capacità di cottura forno: 1 teglia 2/1GN su telaio estraibile in acciaio a tre livelli.
- Temperature di cottura forno da 80 a 260 °C con 3 modalità di funzionamento.
- Installazione con appositi accessori: a terra su piedi, su telaio pluri-modulo, su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Pannelli esterni in acciaio inox, cruscotto con pannelli laterali in acciaio AISI 304, finitura Scotch Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Piano con vaso stampato per il contenimento dei liquidi e l'alloggiamento delle piastre.
- Coibentazione sotto al piano di cottura per limitare le temperature superficiali sul fronte e migliorare il comfort dell'utilizzatore.
- Camera di cottura del forno in acciaio inox AISI 430 spessore 10/10; dimensioni 53x69x31 cm (2/1GN)
- Porta forno coibentata a doppia parete con cerniere Heavy Duty.
- Guarnizione in gomma sulla facciata del forno per garantire una perfetta chiusura.
- Manopole ergonomiche in metallo con isolamento in fibra di ceramica.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.
- La manutenzione sui componenti interni non richiede lo spostamento della macchina.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza, integrato alle piastre, a protezione del surriscaldamento per funzionamento a vuoto
- Termostato di sicurezza surriscaldamento forno.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Grado di protezione IPX5.

Dotazioni di serie

- In dotazione 1 griglia cromata 2/1GN.

Dati tecnici

Voltaggio	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	Peso netto	120 kg
Peso lordo	135 kg	Potenza elettrica	21,4 kW
Dimensioni	80x92x75 cm	Imballo	86x102x116 cm