

EMPower Plancha de cocina para restaurante serie EM, eléctrica, 24" de ancho

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



169230 (ARE24FLCEN)

Plancha de cocina para restaurante serie EM, eléctrica, 24" de ancho, superficie lisa en NitroChrome3 resistente a rayaduras, patas ajustables y desmontables de 4", 52,000 BTU

Características técnicas

- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Paneles delanteros y laterales de acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Amplio orificio recolector de grasas con 60 mm de diámetro.
- Con kit para conectar unidades yuxtapuestas minimizando los resquicios donde se acumula la suciedad.
- Bordes laterales con ángulo recto para ajustar mejor las juntas, eliminar las brechas y evitar acumulación de suciedad.
- Cajones recolectores de grasas de 2 litros individuales, con orificio indicador de llenado, donde se deposita todo el exceso de grasa y aceite, extraíbles para facilitar su vaciado y limpieza.
- Robustos mandos con cromado especial para mayor durabilidad y fácil limpieza.
- Se suministra con patas desmontables de 102 mm y altura ajustable.
- El diseño de los biselos y los mandos proporciona un alto nivel de protección contra la infiltración de agua.
- La plancha de acero dulce de 25 mm conserva las temperaturas seleccionadas y garantiza su rápida recuperación.
- Dos quemadores de 7,6 kW de alta eficiencia.
- La unidad puede instalarse sobre un armario abierto tras desmontar las patas utilizando los tornillos incluidos de serie con los armarios abiertos.
- Canal de drenaje de 81,5 mm en todo lo largo de la superficie de cocción.
- Salpicadera trasera de acero inoxidable de 3mm.
- La unidad puede instalarse sobre una base refrigerada tras desmontar las patas utilizando los pernos especiales (accesorio opcional).
- Termostato interruptor de acción rápida con sonda integrada en la placa de cocción para una recuperación más rápida y un control más preciso de la temperatura.
- Superficie de cocción resistente a rayaduras gracias a un tratamiento especial de la placa de cromo.
- Superficie de cromo fácil de limpiar y resistente a la corrosión.

Aprobación: _____

Construcción

- Top de acero inoxidable 304 AISI.
- La unidad incluye 4 tornillos para instalarla sobre la base de armario.
- Superficie de cocción en acero revestido de 25 mm con óptimos resultados y facilidad de uso.
- Patas con altura regulable.

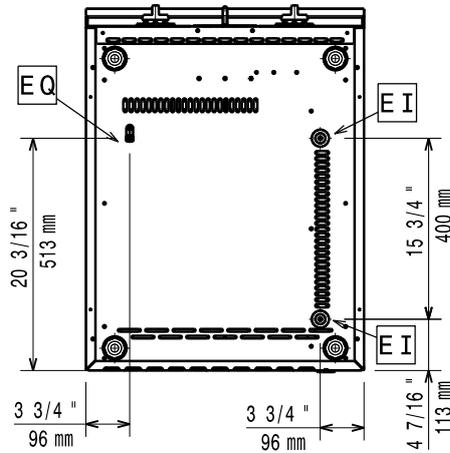
accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

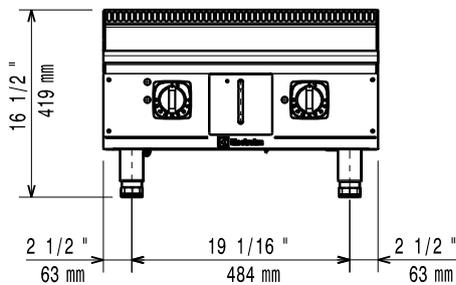
accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255
- 4 pernos para fijar el top a una base refrigerada/abierta PNC 169048
- Unidades de 24" para instalación empotrada en pared PNC 169098
- Estante de 12" para raciones PNC 169173
- Estante de 16" para raciones PNC 169174
- Estante de 24" para raciones PNC 169175

Alzado

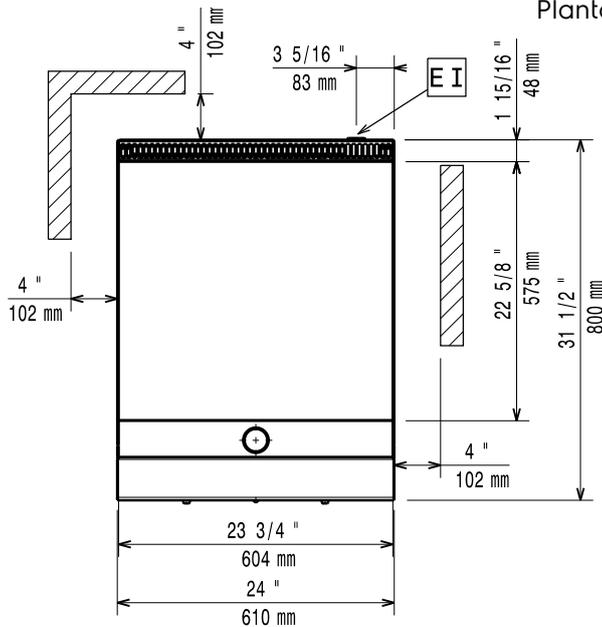


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

169230 (ARE24FLCEN) 400 V/3 ph/50/60 Hz

Potencia eléctrica max.:

ISO 9001; ISO 14001 kW

Total watios

ISO 9001; ISO 14001 kW

Info

Dimensiones externas, ancho 610 mm

Dimensiones externas, fondo 800 mm

Dimensiones externas, alto 419 mm

Peso neto 64 kg

* Si el aparato se instala encima o al lado de algo sensible a la temperatura, es aconsejable dejar un espacio de unos 150 mm, o disponer de un aislamiento térmico entre medias.

Sostenibilidad

Consumo actual:

14.5 Amps