

Línea de Cocción Modular 900XP Placa Radiante a gas sobre Horno Convección

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391214 (E9STGH10V)

Placa radiante a gas (10,5 kW) sobre horno CONVECCION a gas (10,5 kW)

Descripción

Artículo No.

- Encimera en una sola pieza en acero inoxidable 20/10
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie en hierro fundido, permite el uso de diferentes tamaños de ollas y sartenes, sin necesidad de levantarlas para moverlas.
- Un único quemador central con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama. Encendido piezo-eléctrico. Protección de piloto

Características del Horno

- Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5mm de hierro fundido)
- Horno convección a gas de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico.
- Los tiempos de cocción se reducen notablemente (hasta en un 50%) comparado con la cocción tradicional en un horno estático
- Productividad incrementada, 2 niveles GN 2/1
- Rango de temperatura de 120°C a 280°C

Características técnicas

- Placa radiante a gas, quemador central de 10,5kW.
- Placas de cocción de hierro fundido, fácil de limpiar.
- La parte central de la placa de cocción puede alcanzar un máximo de temperatura de 500 C° mientras disminuye hacia los bordes.
- Quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Encendido piezo eléctrico.
- La posibilidad de tener diferentes temperaturas satisface las necesidades del cliente.
- Cacerolas de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- El compartimento de la base es un horno a convección con interruptor ON/OFF para pasar de modalidad estática a convección. La cámara del horno tiene 2 niveles para albergar recipientes 2/1 GN y la placa de la base es en acero inoxidable esmaltada.
- El horno de convección permite cocciones simultáneas en 2 niveles reduciendo de esa manera los tiempos de cocción comparados con los hornos estáticos regulares (dependiendo de la clase de comida).
- Termostato del horno regulable de 120°C a 280°C.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Resistencia al agua IPX5.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.

Construcción

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

accesorios incluidos

- 2 de Rejilla cromada GN 2/1 PNC 206243 para horno convección

accesorios opcionales

Aprobación: _____

