



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-I925 400V 3~

19034112

14/12/2018

COCINA DE INDUCCIÓN DE SOBREMESA, C-I925

Los focos de inducción permiten trabajar con recipientes, ollas y sartenes adecuadas para la inducción (fondo ferrítico).

De acuerdo con el recipiente empleado se pueden cocinar alimentos estofados, hervidos, guisados, sopas, cocidos, legumbres, revueltos, frituras...

Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.

Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto.

Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 280 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta.

Número de áreas de cocción: 2.

Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido.

Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica.

Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción.

Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.

Como consecuencia, ello proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas).

El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente.

La encimera en inducción no recibe un foco de calor inferior (como es el caso de las cocinas vitrocerámicas tradicionales), por lo que no quedarán restos de comida o productos pegados, lo que facilita enormemente la limpieza.

Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnósis de errores.

Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

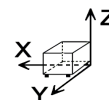
Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

Acceso a los componentes por la parte frontal.

Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203)

Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

DIMENSIONES



| | | | |
|--------------|----------|---------------|----------|
| X Ancho | 400 mm | X Ancho bruto | 440 mm |
| Y Fondo | 930 mm | Y Fondo bruto | 1022 mm |
| Z Alto | 290 mm | Z Alto bruto | 535 mm |
| Peso neto | 40,0 kg | Peso bruto | 55,0 kg |
| Volumen neto | 0,111 m3 | Volumen bruto | 0,241 m3 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

| | |
|------------------------|-----------|
| Potencia calentamiento | 10,00 kW |
| Potencia eléctrica | 10,000 kW |
| Voltaje | 400V - 3~ |
| Amperaje | 25A |
| Frecuencia eléctrica | 50/60Hz |



Catálogo
CATERING

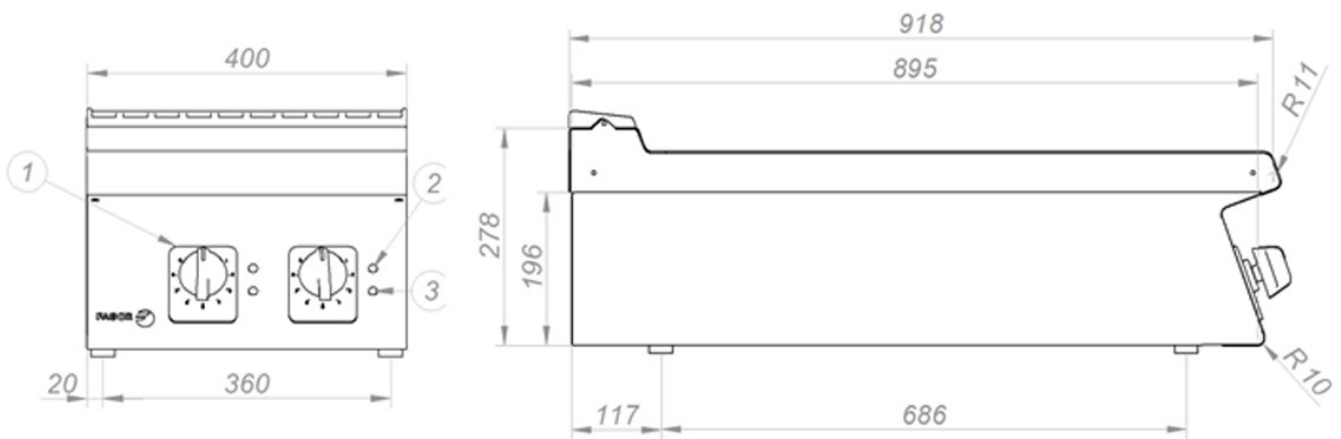
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
C-1925 400V 3~

19034112

14/12/2018

C-1920



- G. Entrada de Gas
- 1. Válvula de gas
- 2. Pulsador tren de chispas
- 3. Orificio de encendido manual

- Gas Inlet
- Gas valve
- Piezoelectric ignitor
- Manual ignition hole