Bacalao: 112250021782016

Cocina eléctrica con 4 placas de hierro fundido y horno de convección de 13,65 kW, 80 × 70 × 85 (alto) cm



Descripción

Cocina eléctrica con 4 placas de hierro fundido y horno eléctrico con ventilación, estructura de acero inoxidable. Mandos de material atermico con serigrafía funcional en el borde. Puerta del horno moldeada y de doble pared, y tirador perfilado de sección elíptica de acero inoxidable AISI 304.

El calentamiento se consigue mediante placas eléctricas cuadradas radiantes de hierro fundido. Cada placa cuenta con tres elementos calefactores, integrados en una capa de material aislante. Cada placa está equipada con un conmutador que permite regular la potencia de máxima a mínima en siete posiciones. La seguridad está garantizada por un limitador de temperatura situado en el interior de la placa.

Encimera de acero inoxidable para garantizar un ajuste perfecto de las placas, facilitar la limpieza y proteger los componentes eléctricos de los derrames de líquidos. Revestimiento frontal de acero inoxidable AISI 304.

Las placas eléctricas están situadas al mismo nivel que la encimera, de modo que forman una superficie lisa que facilita el manejo de las ollas.

Se incluye una bandeja recogeliquidos.

Horno eléctrico ventilado 1/1 GN. Base del horno de acero de gran espesor y reforzada con una serie de nervaduras. Rejilla extraíble del horno de acero inoxidable.

Aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta del horno garantizado por una capa de fibra cerámica resistente a las altas temperaturas.

El calentamiento del horno se consigue mediante resistencias especiales de acero resistentes a altas temperaturas, situadas debajo de la base y en el techo de la cámara de cocción. La circulación del aire está garantizada por un ventilador de acero inoxidable accionado por un potente motor eléctrico. Equipado con un termostato que permite regular la temperatura entre 90 °C y 300 °C. Termostato de seguridad de reinicio manual contra el sobrecalentamiento. Posibilidad de seleccionar varios tipos de calentamiento: tanto estático como ventilado, así como calentamiento difusivo desde abajo, grill o calentamiento global.

Acabado de la superficie con corte por láser para garantizar un ensamblaje «cabeza con cabeza» entre las superficies y una fijación firme de las mismas entre sí.

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	800x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso neto	143 kg
Potencia eléctrica	13,65 kW

Temperatura de funcionamiento	+90 +300 °C
Tensión	400 V

Equipamiento de serie

Incluido	1 rejilla de horno