



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

COCINA ELÉCTRICA DE SOBREMESA CON 2 PLACAS REDONDAS DE 1,0 KW + 2 PLACAS REDONDAS DE 2,0 KW

SKU: PFFE66T



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

COCINA ELÉCTRICA TRIFÁSICA DE 4 ZONAS CON SUPERFICIE DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO DE SOBREMESA - PROFUNDIDAD 600 MM

La cocina eléctrica es un elemento fundamental en las cocinas de bares y restaurantes, ya que ocupa poco espacio y permite calentar alimentos y bebidas.

La placa eléctrica tiene un **cuerpo de acero inoxidable 18/10 Aisi 304** y una **superficie de cocción de hierro fundido**.

Panel mandos frontal compuesto por una **perilla que permite elegir entre los 6 niveles de potencia** y un **indicador luminoso**.

Sensor de protección térmica que permite proteger las resistencias.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Patas ajustables en altura.



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DATOS TECNICOS

Peso	27 kg
Dimensiones	63 × 69 × 65 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L600xP600xH280 mm
Índice de protección agua	IPX5
Tipología placas	Redondas
Potencia placas	1000 Watt + 2000 Watt + 1000 Watt + 2000 Watt
Voltaje	400V/3N/50-60Hz
Estructura externa	Acero inoxidable 304
Número zonas cocción	4
Tipología cocción	Cocina sobre placas
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz
Potencia (watt)	6000 Watt