



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

Página: 1

PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA 6 PLACAS DE 2,6 KW Ø 220 MM SOBRE VANO ABIERTO

SKU: PFB7PC6PVG



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PLACA ELÉCTRICA PROFESIONAL 6 PLACAS - PROFUNDIDAD 700 MM

Placas eléctricas sobre compartimento neutro **Project Food** garantizan la máxima compatibilidad a la combinación con diferentes prestaciones comparables a la gran restauración.

Su versatilidad las hace perfectas para las cocinas profesionales de restaurantes pequeños y grandes, comedores y comida rápida, sin excepciones.

Características principales de esta cocina eléctrica con placas:

La estructura es de **acero inoxidable** para garantizar la solidez y la larga vida útil del producto.

La encimera de la cocina está hecha de **acero inoxidable AISI 304 con un espesor de 18/10** para garantizar la solidez y la larga vida útil del producto.

Los acabados son de **Scotch Brite** con juntas de hilo para garantizar la máxima higiene.

Placas eléctricas **diámetro 220 mm de 2,6 kW** de forma redonda realizadas en hierro fundido.

Las placas incluyen un **dispositivo de protección térmica**, controladas por una **perilla** con conmutador de **7 posiciones**.



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

El modelo en cuestión es sobre un **vano abierto** optional con puertas.

Para este modelo hay que comprar n.3 kit de puertas si se quiere el compartimento cerrado.

¡No dudes en contactarnos para cualquier información!

DATOS TECNICOS

Peso	109 kg
Dimensiones	75 × 125 × 115 cm
Dimensiones LxPxH (mm)	L1200xP700xH850 mm
Profundidad	700 mm
Número zonas cocción	6
Potencia placas	2,6 kW
Estructura externa	Acero inox
Tipología placas	Redondas
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50 Hz
Potencia (watt)	15600 Watt
Tipología cocción	Cocina sobre placas