

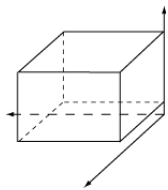
Modelo: SPCG-40 E

Características Técnicas

Referencia	Descripción	Medidas (mm)	Potencia kW(Kcal)
3931106	Plancha cromo-duro	400 x 650 x 440	4 (3440)



Esta imagen no corresponde con el modelo



Dimensiones Embalaje

Ancho: 720,000 MM

Profundidad: 455,000 MM

Alto: 580,000 MM

Peso bruto: 45,000 KG

Características generales

Construidas totalmente en acero inoxidable.

Modelos de 400 y 600 mm con superficie de cocción normal lisa, ranurada o de cromo-duro.

Las planchas de cocción están fabricadas en acero especial, de elevada transmisión térmica.

Protección lateral y trasera contra las salpicaduras. Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita la limpieza.

Los modelos a gas incorporan quemadores tubulares de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, controlados por válvula tipo mínimo-máximo, con termopar.

Los modelos a gas se suministran montados con inyectores para gas natural. Si la instalación no está preparada para este gas, en el interior del embalaje se incorporan inyectores para gas butano/propano (GLP).

En los modelos eléctricos el calentamiento se produce mediante resistencias blindadas con termostato de regulación de 120 a 310 °C.

Dispone de termostato de seguridad y luces de control.

Tensión de los modelos eléctricos: 230V (3) / 400V (3N) - 50/60 Hz.

