



**Catálogo**  
**FOOD SERVICE**  
**Capítulo**  
**COCCIÓN**

**Modelo**  
**C-E741 Q Q 400V 3N**

19071619

09/03/2020

**COCINA ELÉCTRICA CON HORNO, C-E741Q**

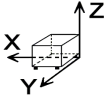
- Encimera prensada y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñada para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Protección ante sobre-temperatura de cada placa.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquina con protección de grado IPX5 contra el agua.

**HORNO ESTÁTICO ELÉCTRICO GN-2/1 EN LA PARTE INFERIOR:**

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Potencia de horno: 6 kW.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 °C).
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Protección de grado IPX5 contra el agua.
- Cuatro placas de calentamiento cuadradas de 230x230 mm fabricadas de fundición, con 2,6 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera embutida.

"  
"

**DIMENSIONES**



X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	730 mm	Y Fondo bruto	822 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1255 mm
Peso neto	90,0 kg	Peso bruto	108,0 kg
Volumen neto	0,500 m3	Volumen bruto	0,867 m3

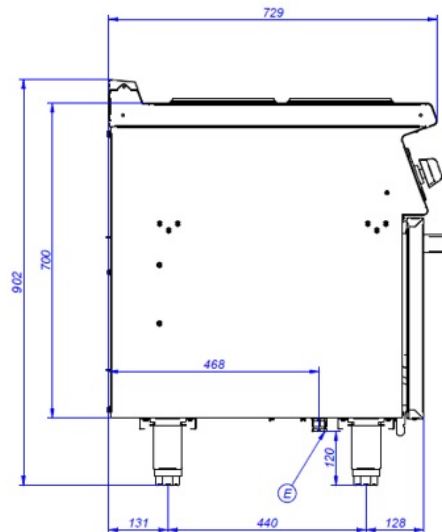
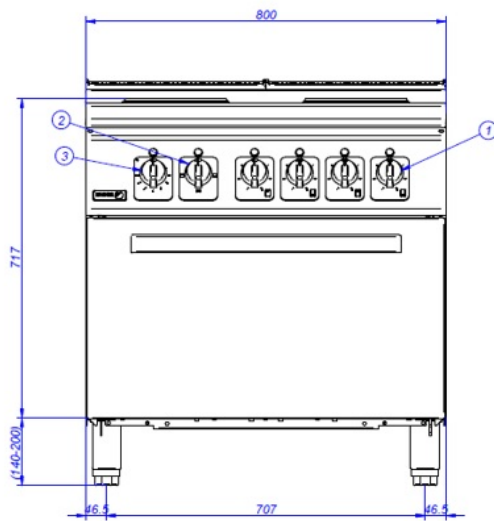
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Potencia eléctrica	16,400 kW
Amperaje (A)	23,8A
Potencia calentamiento	16,40 kW
Voltaje	400V - 3N
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

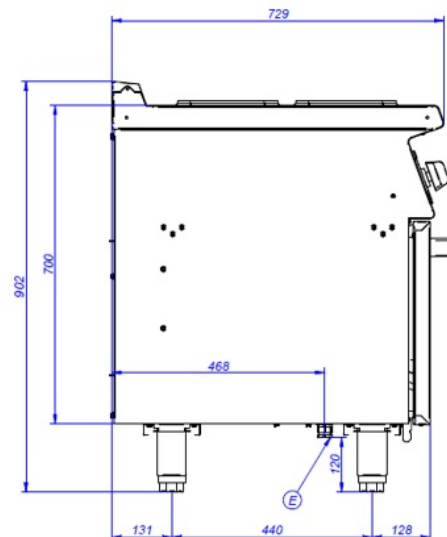
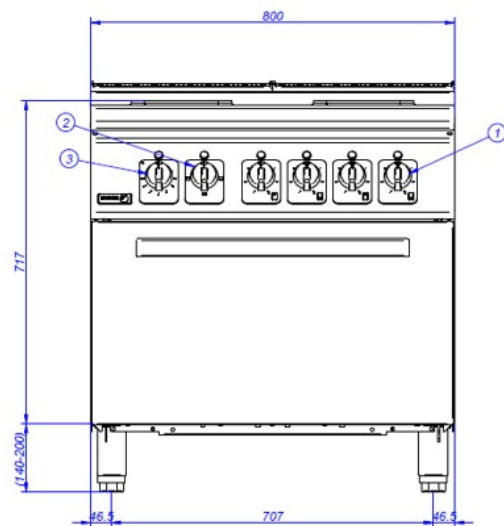
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS**

Cableado 230V Trifásico	3X10+T - 63 A
	3X10MM2+T
Cableado 230V Monofásico	2X25MM2+T
Cableado 400V Trifásico+N	3X4MM2+T+N

**C-E741**



**C-E741 Q**



- E. Conexión eléctrica  
1. Mando placas M  
2. Mando horno 1  
3. Mando horno 2

- Electrical connection  
M plates control  
Oven control 1  
Oven control 2