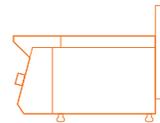




Snack 650

Snack 650 encastrable

página 194





- Línea de elementos de cocción **empotrables** para aplicación en **show cooking, buffet**, etc.
- Diseñada y fabricada para ofrecer el máximo de prestaciones y combinaciones posibles para satisfacer cualquier necesidad y las más altas exigencias.
- Construidos conforme a las normativas internacionales en materia de seguridad e higiene y conforme a las directivas europeas CE.
- Superficie superior de todos los modelos en **acero inoxidable AISI-304**.
- Los modelos a gas incorporan inyectores para **gas natural** montados, y se incluyen como dotación inyectores para gas butano/propano.

Instalación y montaje

Se suministra con los accesorios para su fijación en cualquiera de sus formas de montaje.



Fig. 1
Sobre la superficie



Cocina a gas de 350 mm y 700 mm de ancho provista de robusta parrilla de hierro colado que permite el desplazamiento de un fuego al otro. Incorpora 2 quemadores mono-corona, de hierro colado de: 1 de 3,3 kW y 1 de 5,2 kW.



Cocedor de pasta eléctrico con cuba embutida de **capacidad GN 2/3 y 2 cestas de 1/3**. Con **grifo de conexión a red, rebosadero y desagüe**.



Cocedor de pasta eléctrico con cuba embutida de **capacidad GN 2/3 y 2 cestas de 1/3**. Con **grifo de conexión a red, rebosadero y desagüe**. **Rejilla interna** para el apoyo de la cesta y **parrilla delantera** para escurrir las cestas. **Conmutador** de 4 posiciones.



Cocina vitrocerámica de 2 zonas. Encimera de cristal de **6 mm** sellada a prueba de líquidos. Con **regulador de energía y pilotos de calor residual**. Resistencias de potencia única y doble.



Inducción encastrable (página 245). Consulte la completa gama de **modelos encastrables** de inducción, placas de cocción y woks. La forma de cocinar más **rápida y eficiente**, **ahorrando tiempo y energía**.



Freidora eléctrica de **1 ó 2 cubas**. Con resistencias elevables. Cuba embutida y **amplia zona fría**.



Planchas fry-tops **eléctricas**. Ranura recoge grasas con salida por la parte interior. Planchas de cromo-duro de gran espesor y elevada transmisión térmica.



Baño María eléctrico de 1 cuba embutida con capacidad para cubetas **GN 1/1** hasta **165 mm** de profundidad. Temperatura regulable de **0° a 90 °C**.



ECG-70



Cocina a gas

- Cocina a gas de 350 mm y 700 mm de ancho provista de robusta parrilla de hierro colado que permite el desplazamiento de un fuego al otro.
- Incorpora 2 quemadores mono-corona, de hierro colado de: 1 de 3,3 kW y 1 de 5,2 kW. El modelo de 4 quemadores incorpora 2 de 3,3 kW y 2 de 5,2 kW.
- Encendido con llama piloto y grifo de seguridad, con regulación progresiva de la potencia erogada.
- Se suministra montada con inyectores para gas natural. En el interior del embalaje se incluyen inyectores para gas butano / propano (GLP).



ECG-35



Modelo	Referencia	Nº quemadores	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia por quemador (kW)	Potencia (kW)
ECG-35	19097860	2	350 x 600 x 266	340 x 590	1 x 3,3 + 1 x 5,2	8,5
ECG-70	19097861	4	700 x 600 x 266	690 x 590	2 x 3,3 + 2 x 5,2	17



ECV-35



Cocina vitrocerámica

- Modelo de 350 mm de ancho.
- Encimera de vitrocerámica de 6 mm de espesor.
- Con 2 zonas de cocción con resistencias de doble potencia.
- Limitador automático de seguridad por exceso de temperatura.
- Indicador luminoso de seguridad que señala el calor residual, incluso con el equipo desconectado.
- Potencia: 2500-1800 W.
- Fácil limpieza.

Modelo	Referencia	Zonas de cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
ECV-35	19097862	2	350 x 600 x 266	340 x 590	4,3	230-400/3-3N-50/60 HZ



EFE-70

Freidora eléctrica

- Freidora eléctrica de 1 cuba, de 350 mm y de 2 cubas de 700 mm de ancho.
- Cuba embutida y amplia zona fría, que evita que los residuos de la fritura entren en contacto con el aceite caliente, preservándolo más tiempo.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas, elevables para facilitar la limpieza de la cuba.
- Control de la temperatura mediante termostatos de trabajo y de seguridad.
- Con rejilla de filtro, grifo de desagüe y llave de paso.
- Superficie con borde anti-rebose de líquidos.
- Capacidad de cuba 8 litros cada cuba.
- Resistencias elevables.
- Cubas embutidas y amplia zona fría.
- Resistencias elevables.
- Cubas embutidas y amplia zona fría.



Capacidad de cuba 8 litros.

Resistencias elevables. Cubas embutidas y amplia zona fría.



EFE-35

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
EFE-35	19097867	8	350 x 600 x 266	340 x 590	7,5	230-400/3-3N-50/60 HZ
EFE-70	19097868	8 + 8	700 x 600 x 266	690 x 590	15	230-400/3-3N-50/60 HZ



EPCE-70

Planchas fry-tops eléctricas

- Modelos de 350 y 700 mm, con cantos redondeados para facilitar su limpieza.
- Tapón de cierre hermético del orificio situado en la ranura recoge grasas.
- Plancha lisa y plancha de cromo-duro.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas.
- Termostato de seguridad para regular la temperatura de 80 a 300 °C.
- Protectores perimetrales anti salpicaduras.
- Con testigos luminosos.



EPLE-70

Modelo	Referencia	Descripción	Zonas cocción	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)
EPLE-35	19097863	Plancha lisa	1	350 x 600 x 266	340 x 590	3,9
EPLE-70	19097865	Plancha lisa	2	700 x 600 x 266	690 x 590	7,8
EPCE-35	19097864	Plancha cromo-duro	1	350 x 600 x 266	340 x 590	3,9
EPCE-70	19097866	Plancha cromo-duro	2	700 x 600 x 266	690 x 590	7,8



EBME-35

Baño María eléctrico GN/1

- Cuba embutida de acero inoxidable con capacidad GN 1/1 de 150 mm de profundidad o subdivisiones.
- No incluye cubetas GN de dotación.
- Grifo de desagüe con tubo acoplable.
- Temperatura regulable de 30 a 90 °C.
- Calentamiento mediante resistencias controladas con regulador de energía y termostato de seguridad, con sus correspondientes testigos luminosos.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Dimensiones Cuba (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
EBME-35	19097869	350 x 600 x 260	340 x 590	305 x 510 x 165	1,3	230 / 1 N - 50/60 Hz

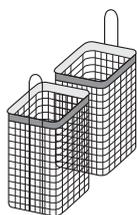


ECPE-35

Cocedor de pasta eléctrico GN2/3

- CModelo de 350 mm de ancho en acero inoxidable.
- Cuba de gran capacidad, 23 l.
- Cubas con cantos redondeadas para facilitar la limpieza.
- Pueden contener cestos GN de varias medidas, no se entregan como dotación.
- Rebosadero a ras de agua para descargar el almidón residual y las espumas.
- Grifo de llenado de la cuba situado en el panel delantero del aparato.
- Cestas no incluidas.

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Medidas totales (mm)	Medidas encastre (mm)	Potencia (kW)	Tensión (V)
ECPE-35	19097870	23	350 x 600 x 330	340 x 590	4,8	230-400 / 3-3N - 50/60 Hz



CCP-1/3

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	Medidas (mm)
4CCP-1/6	19097901	4 cestas para cocedor de pasta con 1 asa (1/6)	140 x 140 x 200
CCP-1/3	19097900	2 cestas para cocedor de pasta con 2 asas (1/3)	290 x 160 x 200