

02/2015

Mod: E77/2VC4T-N

Production code: B-EVC277 (EVC277)



Diamond
catering equipment

CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA TOP e MONOBLOCCO
• COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA TOP Y MONOBLOC

La gamma cucine elettriche in vitroceramica top è composta da n° 2 modelli predisposti per il montaggio: su basi armadiate neutre o refrigerate, a ponte e a sbalzo.
La gamma cucine elettriche in vitroceramica monoblocco è composta da n° 1 modello su forno elettrico.

Il piano di lavoro è realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10, di forte spessore, imbutito a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco e per una migliore pulizia.
Struttura portante in acciaio inox di forte spessore, con fianchi e basamento in acciaio inox con finitura Scotch Brite.
Struttura montata su piedini tondi in acciaio inox di ampia regolazione in altezza (da 150 mm. a 200 mm.).
Accessibilità frontale a tutti i componenti funzionali per una facile manutenzione.
Giunzione fra macchine perfettamente a tenuta con sistema "TESTA A TESTA" con predisposizione di fissaggio piani.
Predisposizione in tutti i modelli monoblocco per il fissaggio dei supporti a "ponte".
Griglie camino in acciaio inox di serie, optional in ghisa.
Manopole di regolazione incassate nel cruscotto, costruite in materiale atermico.

Caratteristiche tecniche:

Piano cottura: in vitroceramica di spessore mm.6, incassato allo stesso livello del piano di lavoro e perfettamente sigillato per evitare infiltrazioni all'interno della macchina.
Riscaldamento del piano in vitroceramica per irraggiamento del calore prodotto dalle resistenze elettriche sottostanti.
Regolazione temperatura indipendente per ciascuna zona di cottura.
Lampade spia per segnalare il funzionamento di ogni piastra.
Forno: camera di cottura in acciaio porcellanato, bordi arrotondati, isolamento termico in lana di vetro ad alta densità, supporti laterali in filo cromato con triplice fila di guide.
Porta forno in doppia parete con intercapedine isolante in lana di vetro, controporta inbutita in acciaio inox, maniglia finitura scotch brite atermica sagomata di facile presa, cerniere a molla bilanciate.
Forno con riscaldamento elettrico: resistenze in acciaio inox corazzato, posizionate sul fondo e sul cielo del forno, regolazione termostatica della temperatura (da 50° a 290°C), con riscaldamento della parte inferiore e superiore in contemporanea per la massima uniformità.
La sola accensione della resistenza superiore consente di "grigliare".
Capacità interna n° 3 griglie gastronorm GN 2/1.

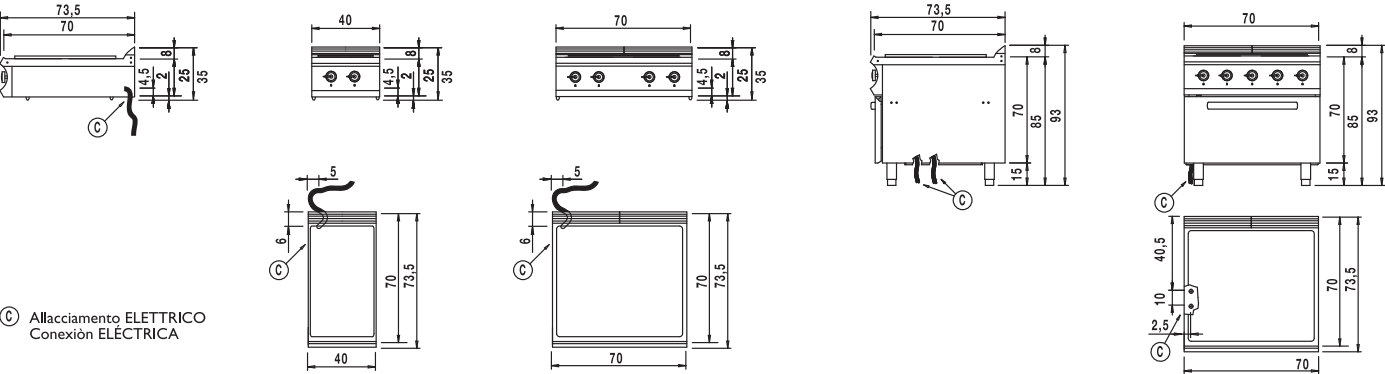
La gama de cocinas eléctricas en vitrocerámica top está compuesta por 2 modelos predisuestos para el montaje: sobre muebles de armario neutros o refrigerados, con disposición saliente y en puente.
La gama de cocinas eléctricas en vitrocerámica monobloc está compuesta por 2 modelo sobre horno eléctrico.

La encimera está realizada en acero inoxidable AISI 304 18/10, de gran espesor, embutido estanco para evitar infiltraciones de suciedad y para una mejor limpieza.
Estructura sustentante de acero inoxidable de gran espesor, con costados y base de acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
Estructura montada sobre patas redondas de acero inoxidable con amplia regulación en altura (de 150 mm a 200 mm).
Accesibilidad frontal a todos los componentes funcionales para un fácil mantenimiento.
Acoplamiento entre aparatos perfectamente estanco con sistema de unión "CABEZA A CABEZA" con predisposición de fijación de encimeras.
Predisposición en todos los modelos monobloc para la fijación de los soportes "en forma de puente".
Rejillas de evacuación de humos en acero inoxidable de serie, opcional de hierro colado.
Mandos de regulación empotrados en el cuadro, contruidos con material atermico.

Características técnicas:

Superficie de cocción: en vitrocerámica de 6 mm de espesor, empotrada al mismo nivel de la encimera y perfectamente sellada para evitar infiltraciones al interior de la máquina.
Calentamiento de la superficie vitrocerámica por irradiación del calor, producido por las resistencias eléctricas que se encuentran debajo.
Regulación independiente de la temperatura para cada zona de cocción.
Lámparas piloto para señalar el funcionamiento de cada placa.
Horno: cámara de cocción de acero aporcelanado, cantos redondeados, aislamiento térmico de lana de vidrio de alta densidad, soportes laterales de rejilla cromada con triple fila de guías.
Puerta del horno de doble pared con camisa aislante de lana de vidrio, contrapuerta embutida de acero inoxidable, manilla con acabado Scotch Brite atermica perfilada de fácil agarre, bisagras de resorte balanceadas.
Horno eléctrico: resistencias de acero inoxidable protegido, ubicadas en el fondo y en el techo del horno, regulación termostática de la temperatura (de 50° a 290°C), con posibilidad de calentamiento sólo de la parte inferior, sólo la superior o bien ambas para la máxima uniformidad.
Si se enciende sólo la resistencia superior, ésta permite "asar al grill".
Capacidad interna: 3 parrillas gastronorm GN 2/1.

Schema d'installazione • Esquemas de instalacón



Accessori a richiesta:

Colonnina acqua • Griglia camino in ghisa • Corrimano frontale • Zoccolatura • Ruote girevoli con e senza freno.

Accesorios bajo pedido:

Columna de agua • Rejilla de evacuación de humos en hierro colado • Barra frontal • Rodapiés • Redas giratorias con y sin freno.

MODELLO MODELO	POTENZA ELETTRICA PIASTRE POTENCIA ELECTRICA		FORNO 5,3 KW HORNO 5,3 KW	FORNO HORNO	PORTATA ELETTRICA CAPACIDAD ELÉCTRICA	PORTATA TERMICA GAS CAPACIDAD TÉRMICA GAS			DIM. ESTERNE DIM. EXTERNAS	PESO PESO	VOLUME VOLUME
	1800 W	2400 W				KW	KW	KCAL/h			
				(L x P x H) cm.					(L x P x H) cm.	Kg.	CU.MT m3.
EVC277	1	1	-	-	4,2	-	-	-	40x70x25	20	0,2
EVC477	2	2	-	-	8,4	-	-	-	70x70x25	35	0,3
EVC4F77	2	2	1	56x66x31	13,7	-	-	-	70x70x85	90	0,6