

HSQ-912B

Cocina Eléctrica con Horno

Reúne **4 placas eléctricas y un horno** en una misma estación de cocción. Cada placa aporta **4 kW**, con **tres niveles y regulación independiente**, para distribuir ollas y sartenes según el trabajo del servicio. Las placas de hierro fundido se utilizan con recipientes de fondo plano.

El **horno de 4,8 kW**, regulable de **50 a 300 °C**, incorpora control separado del calor superior e inferior. Los testigos de alimentación y calentamiento permiten seguir el estado del equipo. El gabinete inoxidable SS201 y la alimentación **trifásica de 380 V** completan una configuración de **20,8 kW** totales para planificar el puesto y su instalación.


[Consultar precio](#)

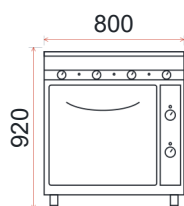
PRESTACIONES

Placas	4
Pot. por placa	4 kW
Niveles placa	3 por placa
Regulación	Independiente por zona
Horno	Eléctrico
Pot. horno	4,8 kW
Temp. horno	50–300 °C
Control horno	Superior e inferior independientes

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	380 V · trifásica · 50/60 Hz
Pot. total	20,8 kW
Material	Gabinete inoxidable SS201
Dim. horno	550 × 680 × 270 mm
Recipientes	Fondo plano
Indicadores	Alimentación y calentamiento
Encimera	Inox. SS304 · 0,9 mm
Tipo placas	Cuadradas de hierro fundido
Esp. gabinete	0,9 mm
Peso neto	128 kg

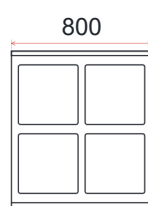
DIMENSIONES



FRENTA



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	900 mm
Alto	920 mm