

COCINA ELÉCTRICA

ELECTRIC COOKER

MODELOS · MODELS

CPE - CPB

1/2

Cada barco y cada tripulación son diferentes.

COCINAS BURAGLIA ofrece a sus clientes una amplia gama de encimeras adaptables a sus requisitos.

Partiendo de una estructura estándar, se combinan diferentes placas eléctricas dando lugar a varias combinaciones entre las cuales están las del esquema de encimeras.

No obstante se construyen modelos a medida tanto en dimensión como en servicios.

Every ship and every crew are different.

BURAGLIA GALLEYS offers its clients an ample range of hobs that meet their specific needs.

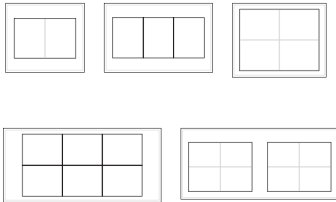
Made up of a standard structure, one can combine different electrical burners enabling multiple combinations; some of which are found in the hob diagrams.

Nevertheless, the units are as much tailor made in size as they are in services.

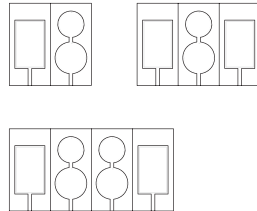


Mod.: CPE

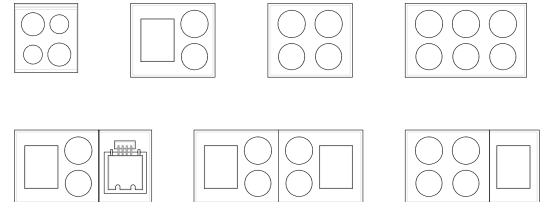
CPB SERIES



MODULAR SERIES



CPE SERIES



COOKER	1500 W	2000 W	2500 W	3000 W	3500 W	4000 W	5000 W
∅ 180 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
∅ 220 mm		<input type="checkbox"/>					
∅ 250 mm		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
∅ 260 mm		<input type="checkbox"/>					
∅ 300 mm			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
∅ 320 mm				<input type="checkbox"/>			
300 x 300 mm			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
400 x 300 mm				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
500 x 300 mm						<input type="checkbox"/>	
500 x 500 mm							<input type="checkbox"/>

MODELOS · MODELS

CPE - CPB

2/2



Balanceras y pasamanos de serie
Standard sea rolling bars and hand rail



Control termostático del horno
Oven thermostatic control



Parrilla y bandeja en acero inoxidable
Stainless steel grating and tray

ESTRUCTURA

- Construcción acero inoxidable AISI 304.
- Encimera, de fundición mecanizada o de acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja recoge grasas.
- Horno automático con una bandeja y una rejilla en acero inoxidable AISI 304.

SEGURIDAD

- Un pasamanos que se adapta a la disposición del bloque de cocina; frontal, en "U" o en "L".
- Balanceras, desmontables y regulables (evitan el desplazamiento de ollas...)
- Patas de anclaje regulables en altura.

CONTROLES

- Regulación mediante conmutadores de cuatro posiciones y pilotos de señalización.
- Termostato del horno con temperatura regulable hasta 300° C.

STRUCTURE

- Manufactured in AISI 304 stainless steel.
- Countertop can either be AISI 304 stainless steel or mechanized iron cast.
- Catchment tray for grease and wastes
- Automatic stainless steel oven including both a stainless steel tray and grating.

SECURITY

- A stainless steel tubular handrail adapts to the necessities of each place according (frontal, in U or in L).
- Adjustable and removable rolling bars for the displacement and shifting of pots.
- Feet of the unit are adjustable in height and ready to be anchored to the deck.

CONTROLS

- Turning knobs with switches of four positions and signal pilots.
- The oven is controlled by means of a regulating thermostat 0-300° C.