



Gamma cottura modulare

Piano a induzione top 2 zone (5 kw cad.)

391277 (E9INED2008)Piano a induzione top 2
zone (5 kw cad.)

Descrizione

Articolo N° _____

Superficie di cottura in vetroceramica con due zone di induzione a controllo indipendente (5 kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

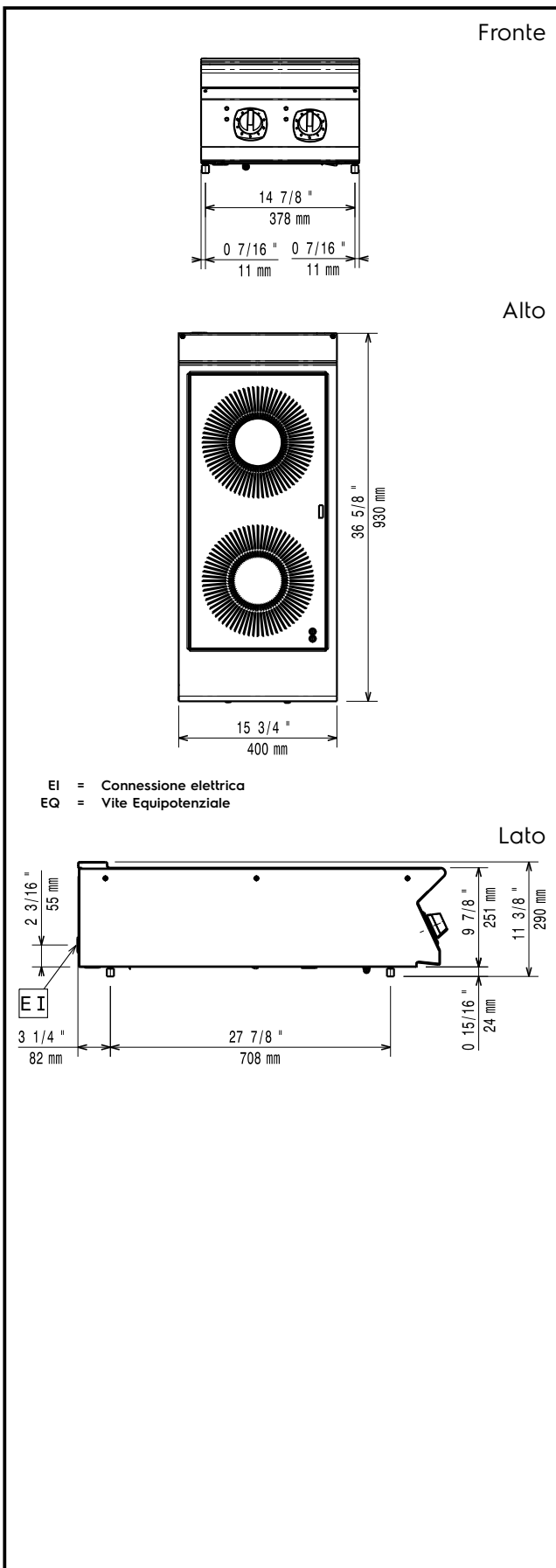
- Superficie di cottura in vetroceramica dotata di due zone di cottura ad infrarosso indipendenti, potenza 5 kW per ogni zona.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Indicatori luminosi per ogni zona di cottura posizionati sul pannello di controllo.
- Piastre a induzione dotate di sistema di sicurezza contro il surriscaldamento.
- La potenza delle singole zone di cottura può essere impostata in modo progressivo.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Il piano di cottura in vetroceramica non viene riscaldato in modo diretto a garanzia di una maggiore sicurezza per l'operatore.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox di 2 mm di spessore
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare sempre assieme al kit installazione su ruote/a ponte) PNC 206135
- Supporto per soluzione a ponte da 800mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600mm PNC 206141
- Supporto per soluzione a ponte da 400mm PNC 206154
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206289
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206290
- Alzatina per camino per elementi da 400mm PNC 206303
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 400 mm PNC 206366
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- Corrimano frontale da 400mm PNC 216046
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- Piano porzionatore da 400mm PNC 216185
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=900) PNC 216278
- Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200mm PNC 653596
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240mm PNC 653597
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280mm PNC 653598



Elettrico

Tensione di alimentazione:

391277 (E9INED2008) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 10 kW

Se l'apparecchiatura viene installata vicino ad apparecchiature ad alte temperature, deve essere predisposto uno spazio di sicurezza di circa 150 mm o deve essere previsto un isolamento termico.

Informazioni chiave

Dimensioni top induzione (larghezza): 400 mm

Dimensioni top induzione (profondità): 930 mm

Peso netto: 40 kg

Peso imballo: 60 kg

Altezza imballo: 540 mm

Larghezza imballo: 460 mm

Profondità imballo: 1020 mm

Volume imballo: 0.25 m³

è necessario utilizzare pentole specifiche per l'induzione.