

Gamma cottura modulare 700XP Piano a induzione top HP 2 zone

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



371175 (E71NED200P)

Piano ad induzione top HP 2
zone (5 kw cad.)

Descrizione

Articolo N°

Superficie di cottura in vetroceramica (spessore 6 mm) con 2 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 1,5 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 di 6mm di spessore dotata di due zone di induzione da 5 kW ciascuna.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Spia luminosa per ogni zona, posizionata 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.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Diametro pentole da utilizzare: min 12 cm, max 28 cm per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 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.

Sostenibilità

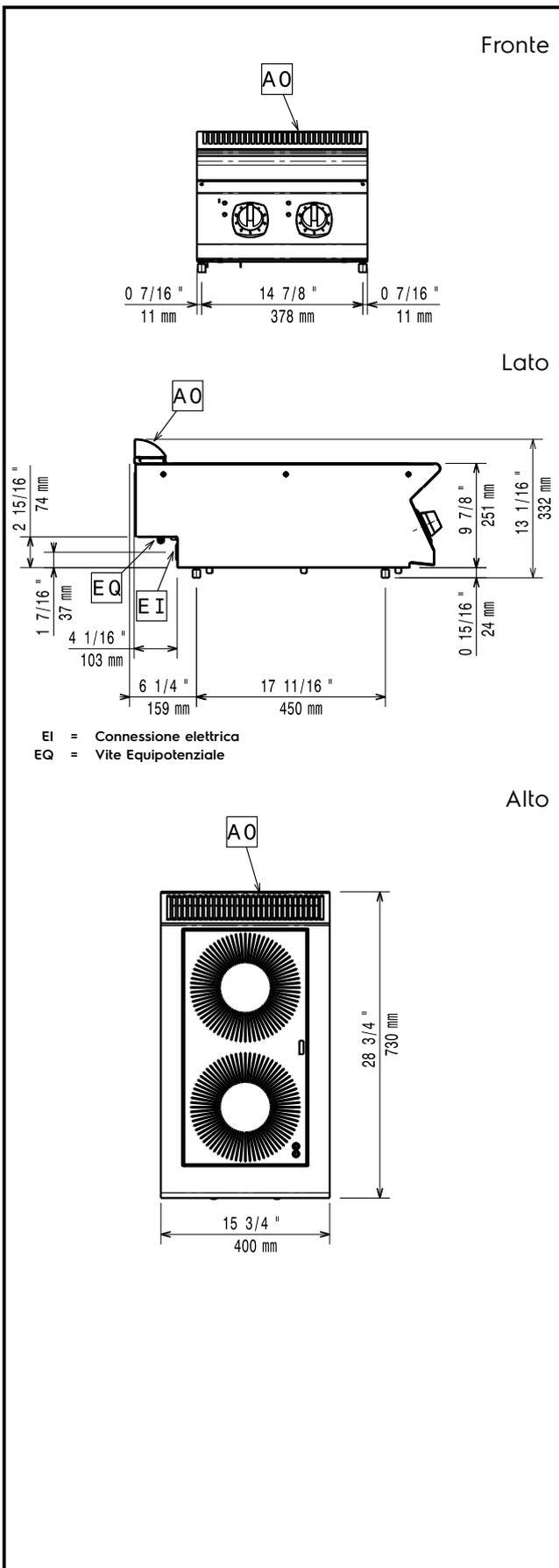


- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Accessori opzionali

- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141
- Supporto per soluzione a ponte da 400 mm PNC 206154
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206291
- Alzatina per camino per elementi da 400 mm PNC 206303
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 mm P=700 mm) PNC 216277

- Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm PNC 653596
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm PNC 653597
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280 mm PNC 653598



Accessori opzionali

- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141
- Supporto per soluzione a ponte da 400 mm PNC 206154
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206291
- Alzatina per camino per elementi da 400 mm PNC 206303
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 mm P=700 mm) PNC 216277
- Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm PNC 653596
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm PNC 653597
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280 mm PNC 653598

Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-415 V/3 ph/50/60 Hz
Watt totali: 10 kW

Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150 mm o applicare un isolamento termico. Devono essere utilizzate padelle specifiche per l'induzione.

Peso netto: 20 kg
Gruppo di certificazione: IH72P
Dimensioni top induzione (larghezza): 400 mm
Dimensioni top induzione (profondità): 730 mm