

**Gamma cottura modulare**  
**Piano a induzione top 2 zone (5**  
**kw cad.)**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391277 (E9INED2008)

Piano ad 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.
- Diametro pentole da utilizzare: min 12 cm, max 28 cm per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.
- Adatto per installazioni da banco

**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 AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

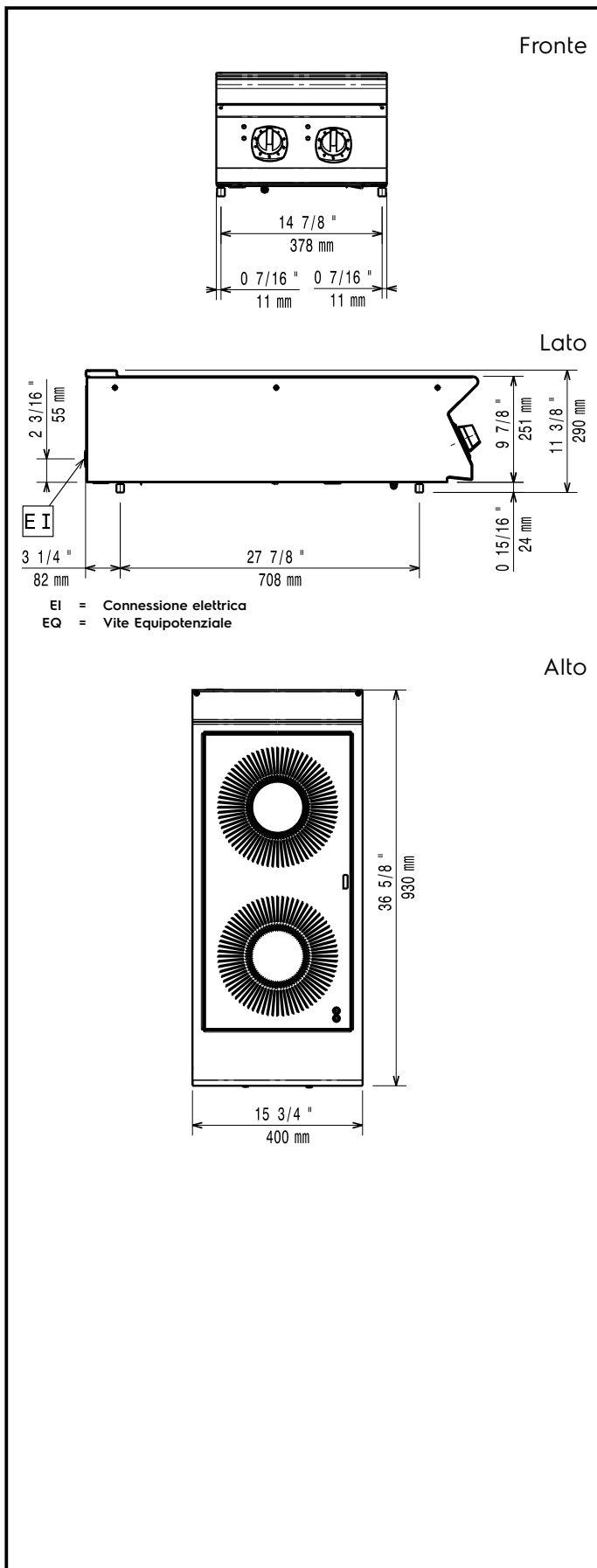
**Sostenibilità**

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



**Accessori opzionali**

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- 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 206290
- Alzatina per camino per elementi da 400 mm PNC 206303
- 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. 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:**

391277 (E9INED2008)    380-415 V/3 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:** 45 kg

**Altezza imballo:** 520 mm

**Larghezza imballo:** 460 mm

**Profondità imballo:** 1020 mm

**Volume imballo:** 0.24 m<sup>3</sup>

è necessario utilizzare pentole specifiche per l'induzione.

**Gruppo di certificazione:** IH920