

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.

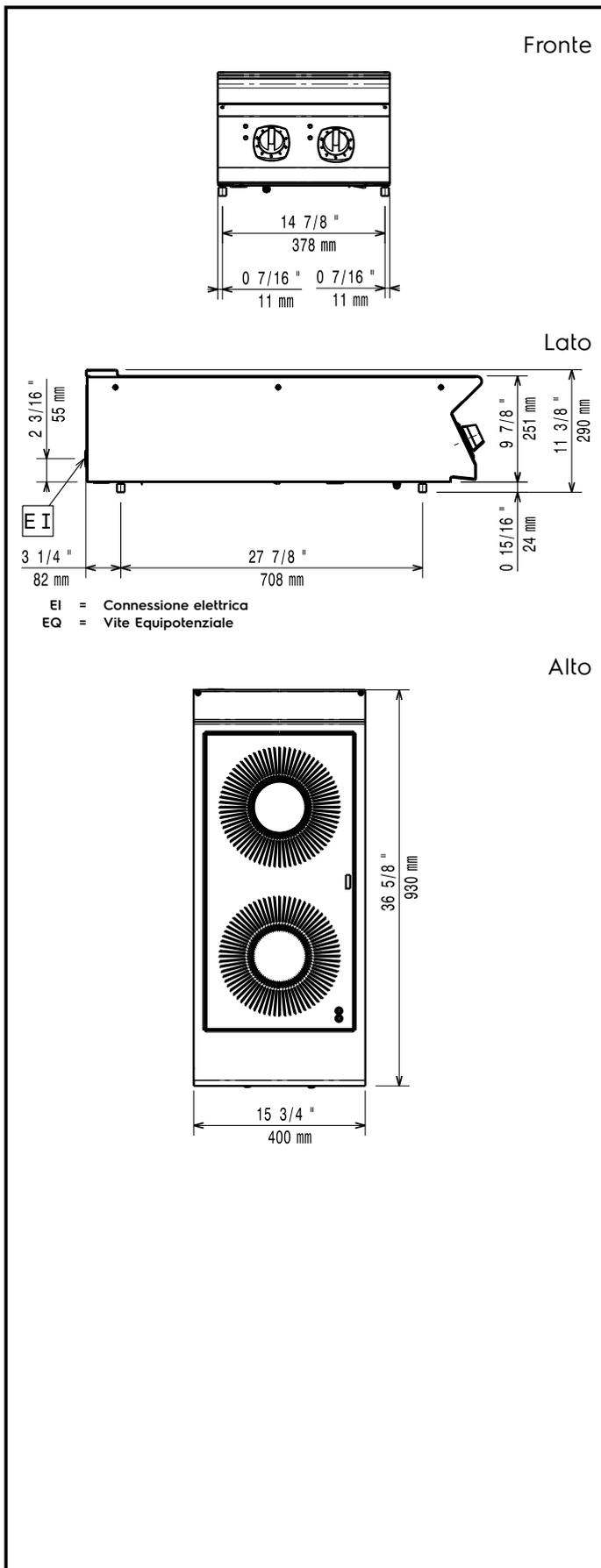
Sostenibilità

- 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

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.

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

Informazioni chiave

è necessario utilizzare pentole specifiche per l'induzione.

Peso netto: 40 kg
Peso imballo: 45 kg
Altezza imballo: 520 mm
Larghezza imballo: 460 mm
Profondità imballo: 1020 mm
Volume imballo: 0.24 m³
Gruppo di certificazione: IH920
Dimensioni top induzione (larghezza): 400 mm
Dimensioni top induzione (profondità): 930 mm