



## 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.

### 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)



Approvazione:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)

**Accessori opzionali**

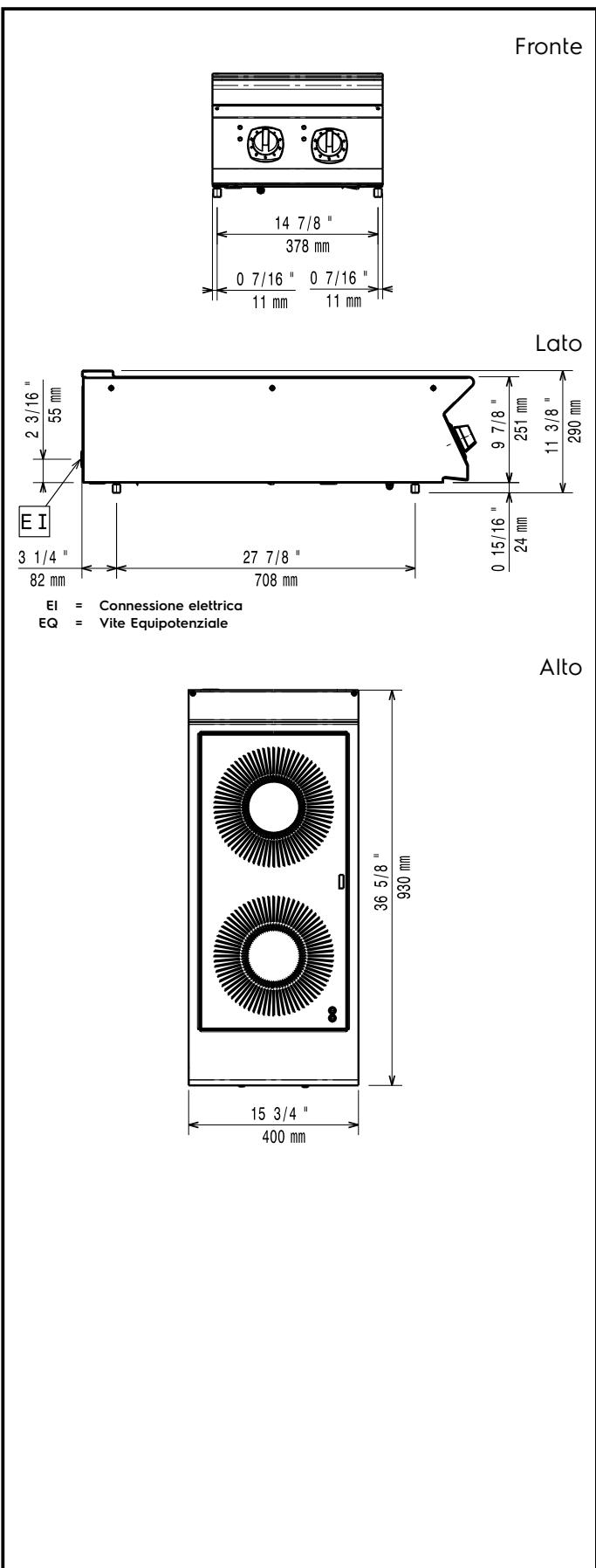
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 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



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

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.12.19


**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.

<b>Peso netto:</b>	40 kg
<b>Peso imballo:</b>	45 kg
<b>Altezza imballo:</b>	540 mm
<b>Larghezza imballo:</b>	460 mm
<b>Profondità imballo:</b>	1020 mm
<b>Volume imballo:</b>	0.25 m <sup>3</sup>
<b>Gruppo di certificazione:</b>	IH920
<b>Dimensioni top induzione (larghezza):</b>	400 mm
<b>Dimensioni top induzione (profondità):</b>	930 mm