

Línea de Cocción Modular 700XP Top de Inducción, 2 zonas transversales

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**371023 (E7INEH2F0P)**

Top de inducción eléctrico
Frontal 2 zonas (5 kW cada
una) con espacio trasero
para 6x1/9GN para
condimentos

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 1,5mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie de cocción de cristal cerámico Ceran® con 6mm de grosor, de alta resistencia
- 2 Zonas de inducción de 5 kW controladas independientemente de 230mm.
- Panel de control con 9 niveles de potencia y luz indicadora de la zona funcionante
- Espacio trasero para 6 contenedores 1/9 GN para condimentos

Características técnicas

- Casi la totalidad de la superficie de la placa de cristal cerámico puede ser usada sin tener "zonas frías".
- Indicador luminoso por cada zona sobre la superficie.
- Placas de inducción dotadas de un dispositivo de seguridad por sobrecalentamiento.
- La potencia de cada zona individual se puede fijar de manera progresiva.
- Muy baja dispersión de calor hacia la cocina.
- La superficie de cocción de cristal cerámico liso no se calienta directamente, por lo tanto no hay restos quemados sobre la superficie de cocción.
- La cuba que soporta los recipientes situada en la zona posterior, se puede llenar con hielo para mantener los ingredientes y condimentos frescos, tiene un tubo rebosadero para el drenaje.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Superficie de cocción de cristal cerámico con 2 zonas de inducción controladas independientemente, con una potencia de 5 kW por zona.
- Diámetros de las ollas a utilizar: mínimo 12 cm, máximo 28 cm para obtener la máxima eficiencia de calentamiento.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

Sostenibilidad



- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

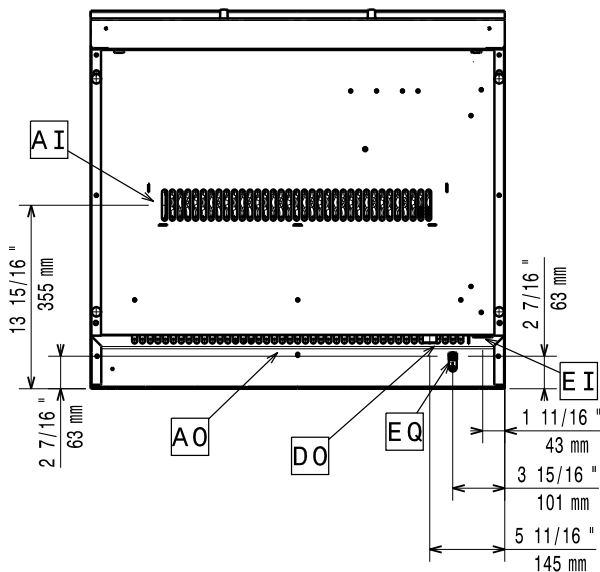
accesorios opcionales

- | | |
|---|-------------------------------------|
| • Soporte para sistema a puente 800 mm | PNC 206137 ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm | PNC 206138 ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 1200 mm | PNC 206139 ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm | PNC 206140 ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm | PNC 206141 ☐ |

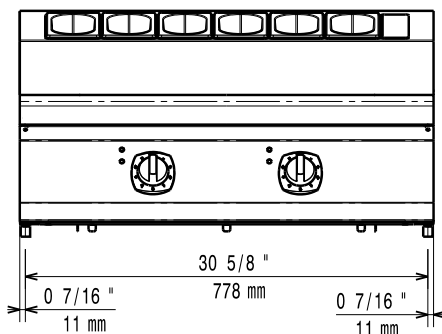
Aprobación: _____

- Extensión para columna de agua, línea 700 PNC 206291 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216277 ☐

Alzado

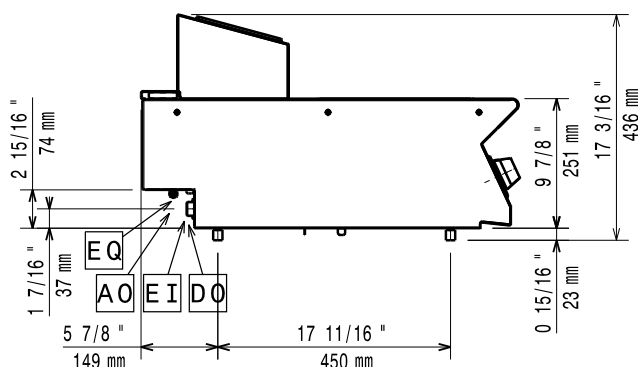


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3 ph/50/60 Hz
Total watos	10 kW

Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Utilizar sartenes y cacerolas compatibles con inducción.

Peso neto	51 kg
Peso del paquete	60 kg
Alto del paquete:	690 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.49 m ³
Grupo de certificación:	IH72P
Dimensiones de la superficie de inducción (ancho):	800 mm
Dimensiones de la superficie de inducción (fondo):	730 mm