



Línea de Cocción Modular 900XP Top de Inducción, 2 zonas

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



391277 (E9INED2008)

Cocina eléctrica de
Inducción 2 zonas (5 kW
cada una)

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción de cristal cerámico con 2 Zonas de inducción de 5 kW controladas independientemente.
- Cuerpo y superficie de trabajo enteramente en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Acero inoxidable de 2mm. en encimera para mayor resistencia.
- Bordes laterales en ángulo recto que permite un ajuste perfecto entre unidades.

Características técnicas

- Superficie de cocción de cristal cerámico con 2 zonas de inducción controladas independientemente, con una potencia de 5 kW por zona.
- 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.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- 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

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- 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).



Aprobación:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- 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
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154
- Extensión para columna de agua, línea 900 PNC 206290
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216278
- Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 200mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor PNC 653596
- Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 240mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor PNC 653597
- Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 280mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor PNC 653598

Dimensiones externas

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.

Eléctrico

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

Info

Utilizar sartenes y cacerolas compatibles con inducción.

Peso neto	40 kg
Peso del paquete	45 kg
Alto del paquete:	540 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.25 m ³
Grupo de certificación:	IH920
Dimensiones de la superficie de inducción (ancho):	400 mm
Dimensiones de la superficie de inducción (fondo):	930 mm

