

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:





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

accesorios opcionales

| accessive operandice | | |
|---|------------|--|
| 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 | |
| | | |





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

Alzado 14 7/8 " 378 mm 0 7/16 " 0 7/16 11 mm 11 mm Lateral 3/16 " 55 mm E 11 3/8 ^{II} 290 mm 251 N 15/16 " 24 mm EI 3 1/4 27 7/8 " 82 mm 708 mm Conexión eléctrica (energía) EQ Tornillo equipotencial Planta 930 36 15 3/4 " 400 mm

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 watios 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 m³
Grupo de certificación: 1H920

Dimensiones de la superficie

de inducción (ancho): 400 mm

Dimensiones de la superficie

de inducción (fondo): 930 mm

