

Plug In
Piano induzione monozona, da banco, monofase**600889 (Z1HDEEOMCS)**Piano induzione monozona,
da banco, monofase**Descrizione****Articolo N°**

Piano induzione monozona da banco, monofase, interamente costruito in acciaio inox AISI 304. Superficie di cottura in vetroceramica resistente, spessore 4 mm. Display touch in vetro sulla parte superiore per la massima visibilità con impostazioni di potenza e timer. Interfaccia utente a 2 colori (bianco e rosso) per una migliore leggibilità. La funzione di blocco impedisce la modifica accidentale delle impostazioni durante il lavoro. Avviso di superficie calda per evitare infortuni. Rilevamento automatico della pentola e trasferimento rapido del calore alla stessa. Adatto per pentole e padelle con diametro da 120 mm a 340 mm. Protezione all'acqua IPx4. In dotazione cavo e spina.

ARTICOLO N° _____**MODELLO N°** _____**NOME** _____**SIS #** _____**AIA #** _____**Caratteristiche e benefici**

- Funzione plug in progettata per installazioni su tavolo o qualsiasi altro appoggio.
- Interfaccia utente a 2 colori (bianco e rosso) per una migliore leggibilità.
- Rilevamento automatico di presenza pentola.
- Display touch in vetro sulla parte superiore per la massima visibilità.
- Impostazioni del livello di potenza da 1 a 10.
- Tramite la funzione timer è possibile impostare il tempo di cottura, spegnendo automaticamente la zona allo scadere del tempo impostato.
- Adatto per pentole e padelle con diametro da 120 mm a 340 mm.
- Autodiagnosica: viene visualizzato un codice di errore (Exxx) in caso di disfunzione.
- Regolazione automatica della velocità della controventola in funzione dell'intensità di cottura.

Costruzione

- Telaio unico su 4 lati in acciaio AISI 304 spessore 2 mm.
- Superficie di cottura in vetroceramica molto resistente e robusta, spessore 4 mm.
- Filtri del piano induzione facili da pulire e rimuovere per la pulizia mensile.
- 4 piedini, cavo e spina inclusi.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Sostenibilità

- Rapido trasferimento del calore direttamente alla pentola, nessun calore viene disperso nell'ambiente.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

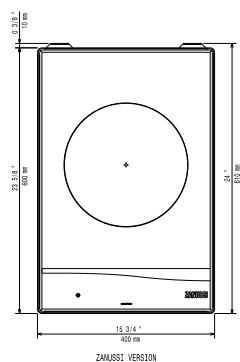
Accessori opzionali

- Pentola in acciaio inox con manico PNC 653596 in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280 mm
- Piastra universale rigata per cotture PNC 653618 su induzione

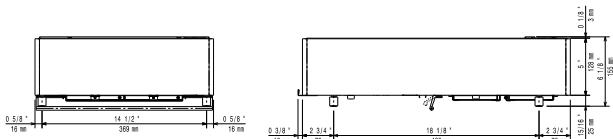
Approvazione: _____

Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.zanussiprofessional.it



Alto

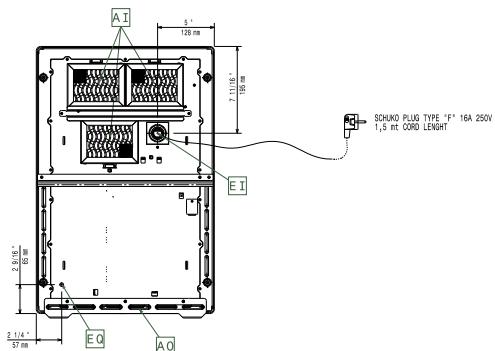


Lato

EI = Connessione elettrica

EO = Presa elettrica

Altre



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1N ph/50-60 Hz

Watt totali: 3.5 kW

Tipo di spina: CE-SCHUKO

Alimentazione minima Ampere: 13A

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm

Dimensioni esterne, profondità: 600 mm

Dimensioni esterne, altezza: 152 mm

Peso netto: 19.5 kg