

## Plug In Piano induzione monozona, da banco, trifase

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**600895 (Z1HDDEOMCT)**Piano induzione monozona,  
da banco, trifase

### Descrizione

#### Articolo N°

Piano induzione monozona da banco, trifase, 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.

### 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.
- Autodiagnostica: 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

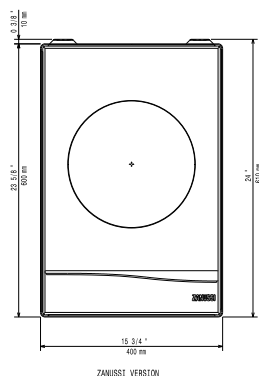
- Rapido trasferimento del calore direttamente alla pentola, nessun calore viene disperso nell'ambiente.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

### Accessori opzionali

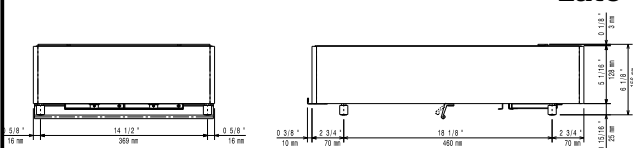
- Pentola in acciaio inox con manico PNC 653596 ☐  
in acciaio inox adatta per induzione  
ed altre fonti di calore, diam. 200 mm
- Pentola in alluminio con manico in PNC 653597 ☐  
acciaio inox adatta per induzione ed  
altre fonti di calore, diam. 240 mm
- Pentola in alluminio con manico in PNC 653598 ☐  
acciaio inox adatta per induzione ed  
altre fonti di calore, diam. 280 mm
- Piastra universale rigata per cotture PNC 653618 ☐  
su induzione

Approvazione: \_\_\_\_\_

### Alto

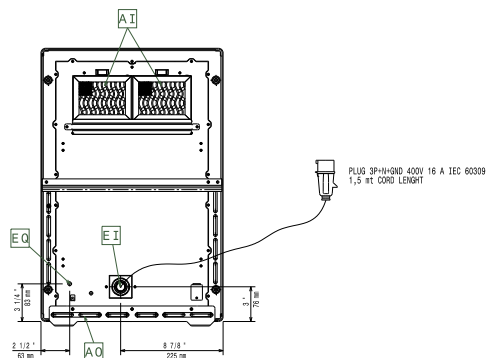


### Lato



EI = Connessione elettrica  
 EO = Presea elettrica

### Altre



### Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-415 V/3 ph/50-60 Hz  
 Watt totali: 5 kW  
 Tipo di spina: IEC/EN 60309-1/2  
 Alimentazione minima Ampere: 16A

### Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm  
 Dimensioni esterne, profondità: 600 mm  
 Dimensioni esterne, altezza: 152 mm  
 Peso netto: 19 kg