

Línea de Cocción Modular Superficie top de inducción eléctrica de 4 zonas (5 kW)

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



392278 (Z9INEH4008)

Top de inducción 4 zonas
(5kW cada una)

Descripción

Artículo No. _____

Superficie de cristal cerámico con 4 zonas de inducción controladas independientemente de 5kW. Superficie de inducción sin juntas entre las zonas de calentamiento. Cuerpo y plano de trabajo contruidos en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Top en acero inoxidable extra robusto de 2 mm de espesor. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades.

Características técnicas

- Superficie de cocción de cristal cerámico con 4 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

- 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.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

Sostenibilidad

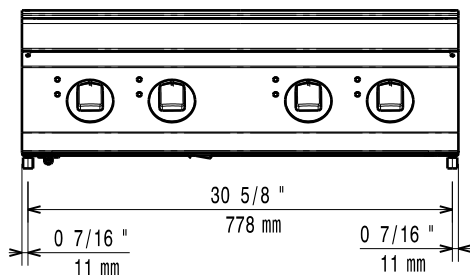
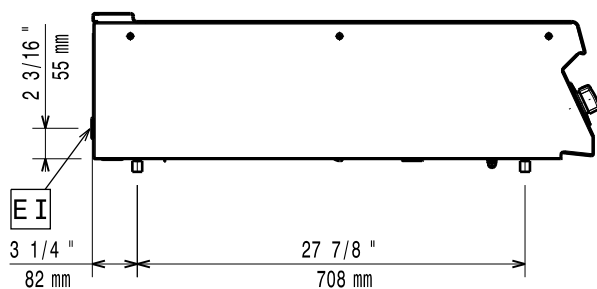
- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

Aprobación: _____

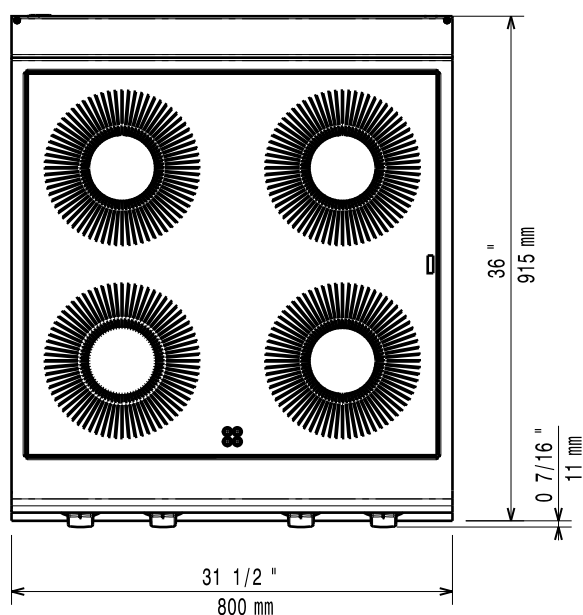
accesorios opcionales

- 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 ☐
- Extensión para columna de agua PNC 206290 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm PNC 206321 ☐
- 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 Superficie top de inducción eléctrica de 4 zonas (5 kW)

Alzado

Lateral


EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta

Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3 ph/50/60 Hz
Total watos	20 kW

Instalación

Si el aparato está colocado encima o junto a mobiliario sensible a la temperatura, se debe dejar un hueco de 150 mm o colocar algún tipo de aislamiento para el calor

Info

Induction compatible pots & pans must be used.

Peso neto	65 kg
Peso del paquete	76 kg
Alto del paquete:	540 mm
Ancho del paquete:	1010 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.47 m³
Grupo de certificación:	IH940
Dimensiones de la superficie de inducción (ancho):	800 mm
Dimensiones de la superficie de inducción (fondo):	900 mm