

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 construidos en acero inoxidable con acabado Sctoch 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:



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

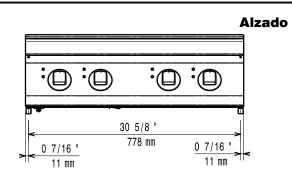
accesorios opcionales

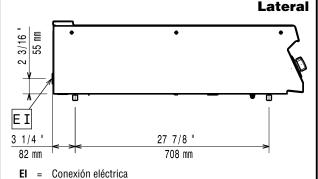
Kit de sellado de juntas	PNC 206086	
• Soporte para sistema a puente 800 mm	PNC 206137	
Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138	
 Soporte para sistema a puente 1200 mm 	PNC 206139	
 Soporte para sistema a puente 1400 mm 	PNC 206140	
Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	
 Extensión 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	





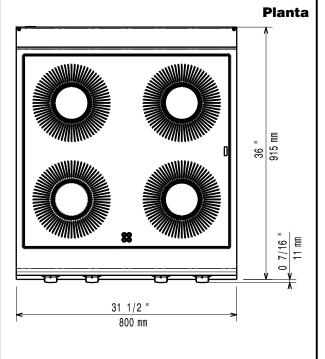
Línea de Cocción Modular Superficie top de inducción eléctrica de 4 zonas (5 kW)





(energía)

EQ = Tornillo equipotencial



Eléctrico

Suministro de voltaje 380-415 V/3 ph/50/60 Hz

Total watios 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 neto65 kgPeso del paquete76 kgAlto del paquete:540 mmAncho del paquete:1010 mmFondo del paquete:860 mmVolumen del paquete0.47 m³Grupo de certificación:IH940

Dimensiones de la superficie de

inducción (ancho): 800 mm

Dimensiones de la superficie de

inducción (fondo): 900 mm

