

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

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 Scotch Brite. Top en acero inoxidable extra robusto de 2 mm de espesor. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades.

ARTÍCULO # _____**MODELO #** _____**NOMBRE #** _____**SIS #** _____**AIA #** _____**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: _____

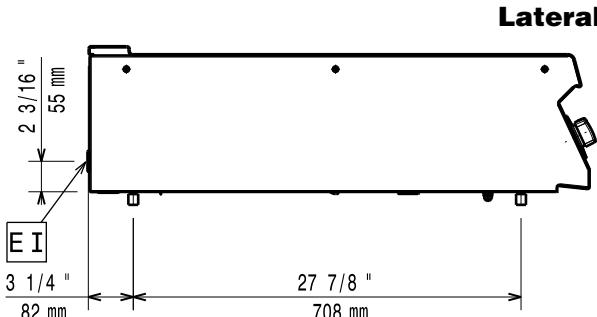
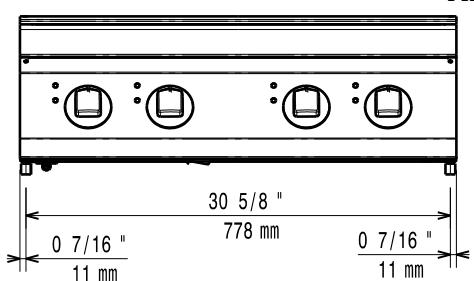
Part of

 Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.es.zanussiprofessional.com

accesorios opcionales

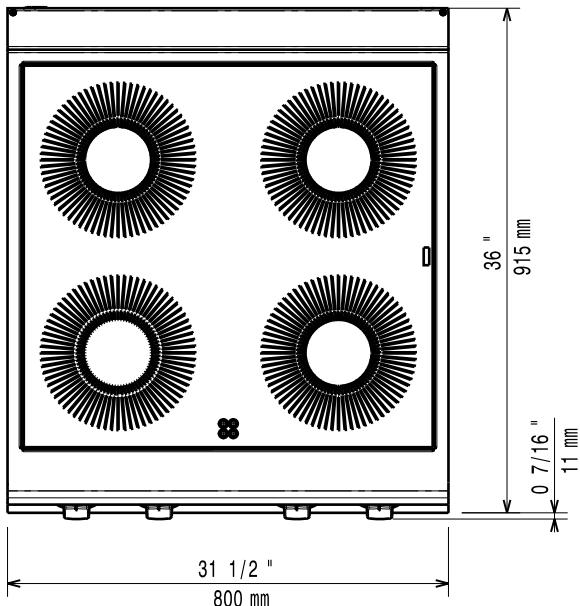
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141
- Extensión para columna de agua PNC 206290
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm PNC 206321





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