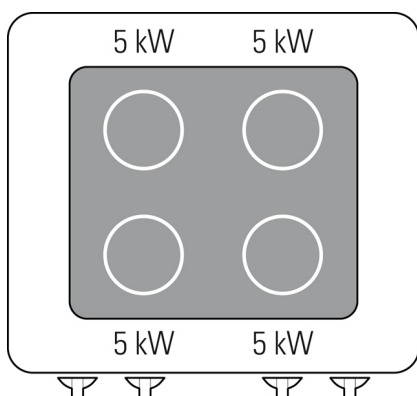


316305**2-IN-1 Cucina con piano cottura
induzione da 80 cm con 4 zone
indipendenti di cottura su forno
elettrico statico GN 2/1 con 1 griglia**

PRODUCT IMAGE



- La combinazione di un sicuro e moderno piano cottura a induzione e forno tradizionale statico integrato offre una soluzione unica, tutta made in Italy, per la cucina professionale, ottimizzando lo spazio e garantendo risultati di cottura eccellenti.
- Un sistema di filtrazione avanzato inoltre protegge l'apparecchiatura garantendone una lunga durata.
- Forno elettrico statico GN 2/1
- Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.
- Camera di cottura in acciaio inox e guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.
- Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori che possono essere attivate insieme o separatamente.
- Regolazione termostatica 60-270°C.
- Guide laterali in acciaio inox rimovibili.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 2mm e finitura Scotch Brite con sistema di giunzione interno.
- Cruscotto e fianchi in acciaio inox AISI 304.
- Piano di cottura induzione dello spessore di 6 mm sigillato ermeticamente al piano per la massima igiene e facilità di pulizia.
- Zone di cottura indipendenti da 5 kW ciascuna.
- Regolatore di potenza 0-6-infinito.
- Maggior velocità di riscaldamento rispetto ad altre tipologie di piani cottura.
- Il riscaldamento si attiva solo al contatto con la pentola con conseguente risparmio di energia e minor surriscaldamento dell'ambiente.
- Cassetti anteriori per filtro aria facilmente accessibile per la pulizia e sostituzione.
- Lampade led di rilevamento pentola, funzionamento e segnalazione errori.
- Per una maggiore efficienza utilizzare pentole per induzione di qualità con fondo della dimensione minima di 12 cm e massima di 32 cm.
- Predisposizione per installazione colonnina acqua.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	25,3 kW	POTENZA ELETTRICA	25,3 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	400 3N~ V
POTENZA DEL FORNO	5,3 kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	20 kW
POTENZA DELLE ZONE DI COTTURA	4X5 n°- kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5X65X30 cm	GUIDE	n° 4
NUMERO DI ZONE DI COTTURA	n° 4	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	60÷270 °C	TIPO FORNO	STATICO
ZONE RISCALDANTI	n° 4	ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL IMBALLO	86 cm
PROFONDITÀ DELL IMBALLO	100 cm	ALTEZZA DELL IMBALLO	112 cm
PESO NETTO	128 kg	PESO LORDO	152 kg
VOLUME	0,96 m³		

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.561.00