

GLASKERAMIKHERD INDUKTION 2 ZONEN AUF SCHRANK

Glaskeramikherd mit selbsttragender Konstruktion aus CNS nach DIN 1.4301, Stärke des Oberteils 2 mm. Arbeitsplatte mit Glaskeramik, bündig und flüssigkeitsdicht zusammengefügt. Beheizung durch Induktion. 2 unabhängige Kochstelle. Topferkennungssensoren und automatische Kontrollvorrichtungen. Beanspruchte Kühlung der elektronischen Bauelemente. Es ist notwendig Kochtöpfe (Ø 120 mm minimum) aus geeignetem Material zu verwenden. Offener Unterschrank.



Gerätausführung	mit integriertem Unterbau	Stärke des Blattes	2 mm
Versorgung	Electricität		

Funktionelle Merkmale

- Arbeitsplatte mit Glaskeramik, bündig und flüssigkeitsdicht zusammengefügt.
- n. 2 unabhängige Koch-Zonen Leistung je 5 kW.
- Potentiometer mit stufenloser Regelung von 1 bis 10 kW.
- Sehr geringe Wärmeabstrahlung in die Umwelt und mehr Komfort und Sicherheit für den Bediener, da die ganze Leistung und Wärme auf den Boden der Pfanne vorgesehen ist.
- Elektronische Diagnosesystem mit Zeichen Alarmcodes auf der Schaltblende durch Licht signalisiert.
- Indirektes Kochen (nicht in Kontakt) für Verwendung von Kochtöpfe mit Mindestdurchmesser 120 mm, mit 4 Kochtöpfe gleichzeitig nebeneinander mit gleichem maximalen Durchmesser 260 mm, für Induktionsgerät zertifizierten.
- Erwärmung im ferro-magnetischen Material des Behälterbodens durch ein Feld, das von einem elektromagnetischen Induktor erzeugt wird.
- Leicht zu reinigen dank der glatten und hermetische Glaskeramik-Fläche.
- Vorbereites Gerät auf Füßen; durch geeignete Zubehöre auf Träger.

Bau-Merkmale

- Arbeitsfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 Stärke 20/10 mit Scotch Brite-Finish.
- Schaltblende aus C.N.S. nach DIN 1.4301, 12/10 mm stark, mit Scotch Brite -Finish. Seitenwände aus C.N.S. nach DIN 1.4301, Rückseite aus Edelstahl.
- Seitenbündige Verbindung der Oberteile sehr steif und sorgfältig um höchste Qualität und Hygiene zu garantieren.
- Glaskeramik, Stärke 6 mm, maximales Ladegewicht: 0,2 kg/cm².
- Glasplatte Größe: 32 x 56 cm.
- Flügelrad für Kühlung in dem Komponenten-Fach mit herausnehmbaren und spülmaschinenfestem Saugfilter.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Abgerundeter hinterer Aufkantung am Arbeitsplatte h = 4 cm, mit eingebautem Kamin für Wärmeabzug, abnehmbare Schablone aus emailliertem Gusseisen.
- Höhenverstellbare Füße zur Bodenaufstellung aus C.N.S. nach DIN 1.4301, mit Bodenstein aus Isolierkunststoff mit Kratzschutz. Die Füße werden in einer festen Höhe von 15 cm geliefert. Fußverlängerung 5 cm (minimale Höhe / maximale Höhe: 87,5 / 92,5 cm).
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum oder Schaltblende.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Mehr Sicherheit im Arbeitsbereich garantiert bei drei Sensoren unter dem Glaskeramik platziert, um unsachgemäße Operationen zu verhindern.
- Restwärmeanzeige Licht unter dem Glas.
- CE-Zustimmungen in Bezug auf alle laufenden Richtlinien und Verordnungen.
- Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Higienedesign
- Schutzart IPX4.

Optionen und Zubehöre

OS1VT1IB



- Unterschrank mit Türen und Rädern nachrüstbar.

Technische Daten

Betriebsspannung	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	Elektro-Leistung	10 kW
Abmessungen	40x72x90 cm	Verpackung	46x82x130 cm

GLASKERAMIKHERD INDUKTION 2 ZONEN AUF SCHRANK
Icon 7000 prof. 700



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

22/03/2023