

ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 2 ZONES



Elément avec dessus en vitro-céramique avec structure autoportante en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Elément de cuisson en vitrocéramique, intégrée à fleur du plan de travail scellé de façon étanche. Chauffe par induction. 2 zones de cuisson indépendantes. Capteurs de reconnaissance des marmites et dispositif automatique de sécurité. Système de refroidissement des composants électroniques. Utiliser des récipients convenables (Ø 120 mm minimum).



Alimentation	électricité	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	Top		

Caractéristiques fonctionnelles

- Elément de cuisson en vitrocéramique, intégré à fleur du plan de travail de façon étanche.
- n. 2 zones de cuisson indépendantes de 5 kW chacune.
- Potentiomètre avec régulation d'énergie continue de 1 à 10 kW.
- Très basse émission de chaleur, plus de confort pour l'opérateur puisque toute la puissance et la chaleur sont distribuées sur le fond de la casserole.
- Système électronique de diagnostic avec signalisation code d'alarme par lumière sur le bandeau de commandes.
- Cuissons indirectes (pas en contact) avec l'utilisation de casseroles avec diamètre minimum de 120 mm, avec 2 casseroles côte à côte en même temps du même diamètre maximum 260 mm, certifiés pour une utilisation sur appareils d'induction.
- Chauffe induit dans le matériau ferro-magnétique du fond du récipient, au moyen d'un champ créé par un inducteur électromagnétique.
- Facile à nettoyer grâce à la surface en vitro-céramique étanche et lisse.
- Appareil pré-équipé pour installation sur soubassement placard, surface d'appui; à travers accessoires sur demandes en solution en pont sur baies libres, en solution semi-suspendue.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Bandeau de commandes en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, avec finition Scotch Brite. Panneaux latéraux en acier inox AISI 304, arrière en acier inox.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Vitrocéramique, épaisseur 6 mm, poids de charge maximum: 0,2 kg/cm².
- Dimension du plan en verre: 32 x 56 cm.
- Ventilateur pour le refroidissement du compartiment des composants, avec filtre d'aspiration amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dosseret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm, avec cheminée intégrée pour l'évacuation de la chaleur, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Pieds en caoutchouc antidérapants h = 2 cm.
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou le bandeau de commandes.

Dotations de sécurité et certifications

- Plus de sécurité dans la zone de travail avec trois capteurs positionnés sous la surface vitrocéramique pour éviter tout fonctionnement à vide.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygienne.
- Degré de protection IPX4.

Données techniques

Branchement électrique	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	Poids net	31 kg
------------------------	----------------------	-----------	-------



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

0S0VT1IB



Poids brut	38 kg	Puissance électrique	10 kW
Dimensions	40x72x25 cm	Emballage	46x82x65 cm

ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 2 ZONES

Icon 7000 prof. 700