08WTPEV
CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA SU VANO

CARATTERISTICHE di GAMMA

- Piano di lavoro in acciaio inox 18-10 spessore 20/10 di mm, a profondità 1100 mm sagomato su due fronti. Disponibilità di 180 mm di appoggio per ogni lato utente. Struttura auto-portante con piano, fianchi e retro in acciaio inox 18-10. Piano di lavoro, fianchi, retro, facciate e cruscotti satinati a finitura scotchbrite. Accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro. Possibilità di scelta tra 2 diverse configurazioni: appoggio a pavimento su piedi o su telaio plurimodulo con zoccolatura inox o muratura. Grado di protezione IPX5 su tutti i prodotti della gamma. Certificazione CSQA per disegno igienico.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Piano di cottura con 4 zone riscaldanti, con controllo suddiviso sui due lati utente.
- Ogni zona radiante è termostatata sino a un massimo di 400° C (accuratezza pari ±1 °)
- Le elevate prestazioni in rapporto alle potenze impiegate sono garantite da innovativa tecnologia Contact (resistenze saldo-brasate)
- I consumi sono ottimizzati grazie al controllo digitale
- Possibilità di impostare temperature differenziate sul piano di lavoro e quindi utilizzarlo per cotture espresse o a lenta cotture.
- La scheda elettronica per il controllo di ogni singola zona è dotata di sistema K-Tronic per il depotenziamento (posizione 1= 700 W, posizione 2= 1350 W, posizione 3= 4000 W). La scheda elettronica per la partizione di potenza permette di utilizzare l'apparecchiatura a potenze differenziate preservandone i consumi energetici.
- La superficie utile di cottura è di 42 dmq e grazie all'elevata potenza nominale di 16 kW otteniamo una potenza specifica di 380 W/dmq.
- La piastra di cottura è realizzata in acciaio 16MO5 con finitura satinata che garantisce un elevato rendimento rispetto alle potenze impiegate.
- Il piano di lavoro è realizzato con un invaso stampato a disegno igienico (norm. EN1672-2)
- Vano passante in AISI 304 sp.10/10 chiuso su 2 lati, con raggiatura igienica sul fondo dotato di portine con porte e controporte stampate in AISI 304 sp.10/10, pannellate internamente con materiale strutturale fonoassorbente e dotate di incernieramento esterno. È utile a contenitori 2/1 GN. Attrezzabile con telaio portateglie.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Ogni zona di cottura dispone di proprio termostato di sicurezza a ripristino automatico.
- Accesso a tutti i componenti funzionali dal cruscotto frontale, facilmente smontabile.

Larghezza	**Cm**	**80**			
Profondità	**Cm**	**110**	**Potenza Elettrica**	**kW**	**16**
Altezza	**Cm**	**72**			
Peso netto	**Kg**	**120**	**Allacciamento standard**	**V-Hz**	**400V 3N ~ 50 ÷60 Hz**