1S1VT1I

CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE 4 ZONE SU VANO

Cucina con piano in vetroceramica realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piano di cottura con vetroceramica, inserito a filo e sigillato a tenuta di liquidi. Riscaldamento ad induzione. 4 zone di cottura indipendenti. Sensori di riconoscimento pentola e dispositivi automatici di controllo. Raffreddamento forzato dei componenti elettronici. Utilizzare pentole (Ø minimo 120 mm) in materiale idoneo per l'induzione. Vano integrato inferiore a giorno.

Alimentazione	Elettricità	*Installazione prodotto*	con vano integrato
Spessore piano	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Piano di cottura in vetroceramica inserito a filo piano a tenuta di liquidi.
- 4 zone di cottura indipendenti da 3,5 kW ciascuna.
- Potenziometro a regolazione continua di potenza da 1 a 10.
- Bassissimo irraggiamento di calore in ambiente e maggior comfort e sicurezza per l'operatore in quanto tutta la potenza e il calore sono erogati sul fondo del tegame.
- Sistema di diagnostica elettronico con segnalazione codice allarmi tramite spia sul cruscotto.
- Cotture indirette (non a contatto) con utilizzo di pentole con diametro minimo 120 mm, con 4 recipienti affiancati contemporaneamente di uguale diametro massimo 260 mm), certificate per uso con apparecchi ad induzione.
- E' possibile utilizzare una vasta gamma di pentole e padelle per induzione, grazie alla tecnologia adattiva APIS (Adaptive Power Induction System), disponibile sui modelli con voltaggio 400V.
- Riscaldamento indotto nel materiale ferro-magnetico del fondo del recipiente, tramite campo creato da induttore elettromagnetico.
- Massima pulibilità grazie alla vetroceramica completamente liscia ed ermetica.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi; con appositi accessori su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Vetroceramica con spessore 6 mm, portata massima: 0,2 kg/cm².
- Due piani in vetro con dimensioni ciascuno: 32 x 56 cm.
- Ventola di raffreddamento nel vano componenti con filtro aspirazione rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antigraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 cm).
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Maggiore sicurezza nella zona di lavoro garantita da tre sensori posizionati sotto il vetro ceramico, per evitare funzionamenti impropri.
- Spia di segnalazione calore residuo sotto vetro.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Grado di protezione IPX4.

Optional e Accessori

- Vano inferiore accessoriabile con portine, ruote.

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
08/03/2023

1S1VT1I

Dati tecnici

Voltaggio	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Potenza elettrica*	14 kW
Dimensioni	80x72x90 cm	*Imballo*	86x82x130 cm

CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE 4 ZONE SU VANO

Icon7000 prof.700