

CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE TUTTAZONA



Cucina con piano in vetroceramica realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 30/10 mm. Piano di cottura con vetroceramica, inserito a filo e sigillato a tenuta di liquidi. Riscaldamento ad induzione. Tuttazona, con 4 zone di cottura indipendenti. Sensori di riconoscimento pentola e dispositivi automatici di controllo. Raffreddamento forzato dei componenti elettronici. Utilizzare pentole (\varnothing minimo 120 mm) in materiale idoneo per l'induzione.



Alimentazione

Elettricità

Spessore piano

3 mm

Caratteristiche funzionali

- 4 zone di cottura rettangolari (tuttazona) ed indipendenti da 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 300 mm, certificate per uso con apparecchi ad induzione.
- Massima pulibilità grazie alla vetroceramica completamente liscia ed ermetica.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- Installazione con appositi accessori: su vano base, su piano di appoggio, su struttura a ponte, su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10 con finitura Scotch Brite.
- Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Piano di cottura piastra in vetroceramica inserita a filo piano a tenuta di liquidi, spessore 6 mm, portata massima: 0,2 kg/cm².
- 2 piani cottura con dimensione: 32 x 67 cm.
- Ventola raffreddamento vano componenti con filtro aspirazione rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e 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.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Grado di protezione IPX5.

Dati tecnici

| | | | |
|-------------------|---------------------|--------------------------|---------------|
| <i>Voltaggio</i> | 400V 3N ~ 50 ÷60 Hz | <i>Peso netto</i> | 50 kg |
| <i>Peso lordo</i> | 55 kg | <i>Potenza elettrica</i> | 20 kW |
| <i>Dimensioni</i> | 80x92x25 cm | <i>Imballo</i> | 86x102x116 cm |