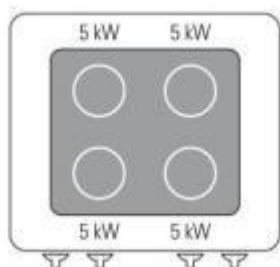


316305

PFI8E9

## 2-IN-1 CUCINA CON PIANO COTTURA INDUZIONE DA 80 CM CON 4 ZONE INDIPENDENTI DI COTTURA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN 2/1 CON 1 GRIGLIA



- La combinazione di un sicuro e moderno piano cottura a induzione e forno tradizionale statico integrato offre una soluzione unica, tutta made in Italy, per la cucina professionale, ottimizzando lo spazio e garantendo risultati di cottura eccellenti.

- Un sistema di filtrazione avanzato inoltre protegge l'apparecchiatura garantendone una lunga durata.

- Forno elettrico statico GN 2/1

- Porta forno in acciaio inossidabile AISI 304.

- Camera di cottura in acciaio inox e guarnizione di lunga durata in maglia d'acciaio e fibra di vetro resistente alle alte temperature.

- Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori che possono essere attivate insieme o separatamente.

- Regolazione termostatica 60-270°C.

- Guide laterali in acciaio inox rimovibili.

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 2mm e finitura Scotch Brite con sistema di giunzione interno.

- Cruscotto e fianchi in acciaio inox AISI 304.

- Piano di cottura induzione dello spessore di 6 mm sigillato ermeticamente al piano per la massima igiene e facilità di pulizia.

- Zone di cottura indipendenti da 5 kW ciascuna.

- Regolatore di potenza 0-6-infinito.

- Maggior velocità di riscaldamento rispetto ad altre tipologie di piani cottura.

- Il riscaldamento si attiva solo al contatto con la pentola con conseguente risparmio di energia e minor surriscaldamento dell'ambiente.

- Cassetti anteriori per filtro aria facilmente accessibile per la pulizia e sostituzione.

- Lampade led di rilevamento pentola, funzionamento e segnalazione errori.

- Per una maggiore efficienza utilizzare pentole per induzione di qualità con fondo della dimensione minima di 12 cm e massima di 32 cm.

- Predisposizione per installazione colonnina acqua.

- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.

## DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	25,3 kW	POTENZA ELETTRICA	25,3 kW
FREQUENZA (HZ)	50/60	TENSIONE (V)	400 3N~
POTENZA FORNO (KW)	5,3	POTENZA DEL PIANO COTTURA	20 kW
POTENZA ZONE COTTURA (N°-KW)	4x5	CAPACITÀ TEGLIE (N°)	4
DIMENSIONE CAMERA FORNO (LXPXH) (CM)	57,5x65x30	GUIDE (N°)	4
NUMERO ZONE COTTURA (N°)	4	PASSO TEGLIE (CM)	6
RANGE TEMPERATURA FORNO (°C)	60÷270	SEZIONE MINIMA CAVOALIMENTAZIONE (N° - MM²)	5 x 6
TIPO CAVO	H07 RN-F	TIPO FORNO	Statico
CAMPO_0079	0001	ZONE RISCALDANTI (N°)	4
CAMPO_0165	484	CAMPO_0166	729
CAMPO_0167	-75	ALTEZZA PIEDINO (MM)	133
REGOLAZIONE_PIEDINO (MM)	133/195	GRADO_IPX	4
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	86 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	112 cm
PESO NETTO	128 kg	PESO LORDO	152 kg
VOLUME	0,96 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	2024.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	5060.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	2985.4 g/h		

## ACCESSORI

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



Fig.1 | Abb.1 | pvc.1 - 5415.561.00