

## POS A 14

### CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE 2 ZONE SU VANO

Cucina con piano in vetroceramica realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Pianodi cottura con vetroceramica, inserito a filo e sigillato a tenuta di liquidi. Riscaldamento ad induzione. 2 zone di cottura indipendenti. Sensori di riconoscimento pentola edispositivi 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.
- 2 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 PowerInduction 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.
- Dimensione piano in vetro: 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 smaltataasportabile.
- 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 funzionamentiimpropri.
- 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.

#### Dati tecnici

Voltaggio

400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz

Potenza elettrica

7 kW

Dimensioni

40x72x90 cm

Imballo

46x82x130 cm