

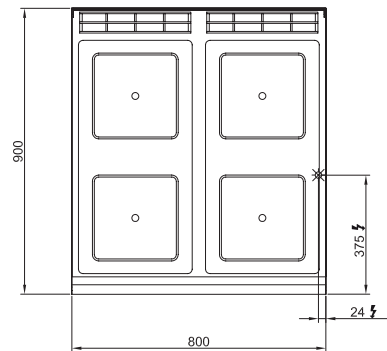
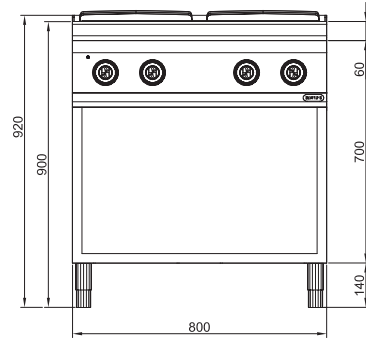


n.	4
mm	300x300
kW	4

V | 380-415 V3N~

kW | 16

Kg | 87



STANDARD

DISPOSITIVO RILEVAMENTO CALORE RESIDUO - RESIDUAL HEAT SURVEY DEVICE - DISPOSITIF DE RELEVÉ CHALEUR RESTANTE - REST-HITZE VERMESSUNG VORRICHTUNG

OPTIONAL

S2P 400 n. 2 PORTE - n. 2 DOORS - n. 2 PORTES - n. 2 TÜREN

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500° C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura.

Circuito di riscaldamento a zona quadra 300x300 mm e potenza 4 kW. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60° C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Pyroceram top with a thickness of 6 mm.

Electrical resistances able to reach high temperatures (500° C) to heat the cooking top with irradiation. Heating circuit in square zones 300x300 mm and 4 kW of power.

The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60° C to safe-guard the operator. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500° C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement.

Circuit de réchauffement à zone carré 300x300 mm et une puissance de 4 kW. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60° C, afin de protéger l'opérateur. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500° C). Heizkreis mit Quadratischem Bereich, 300x300 mm, Leistung 4 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen.

Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60° C an. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

