



n.	2
mm	230x230
Kw	2,5



V | 380-415 V3N~

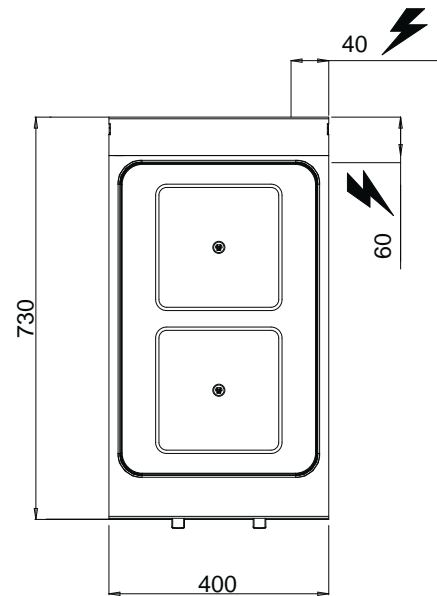
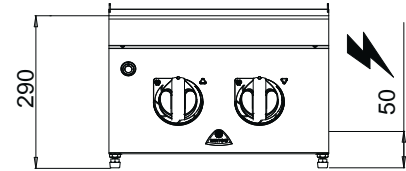


TOT.

Kw | 5



Kg | 20



STANDARD
CUCINA A INFRAROSSO / INFRARED STOVE / FOURNEAU INFRAROUGE / INFRAROTHERD



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 vetroceramica 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 da 230x230mm, con regolazione della POTENZA fino a 2,5 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.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (up to 500°C) that radiate heat to the cooking surface. Heating circuit in 230 x 230 mm SQUARE zone with a POWER adjustment up to 2.5 kW. The zones are marked with serigraphs that allow the proper positioning of the pan. After switching off each zone, a light signals any residual heat up to 60°C to safeguard the operator.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'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 CARRÉE de 230x230 cm, avec réglage de la PUISSANCE jusqu'à 2,5 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.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche 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 elektrischer Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500°C). Heizkreis mit QUADRATISCHEM Bereich, 230x230mm, mit Einstellung der LEISTUNG bis 2,5 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten einzelner Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60°C an.