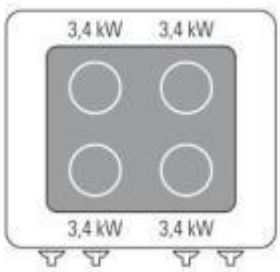
TECNO90

316041 PFC8E9

CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA CON FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA



• Cucina elettrica in vetroceramica da 80 cm con 4 zone indipendenti di cottura su forno elettrico statico GN 2/1.
• Piano in vetroceramica dello spessore di 6 mm sigillato ermeticamente al piano per la massima igiene e facilità di pulizia.
• Resistenze ad infrarossi ultrarapide della potenza di 3,4 kW per ciascuna zona indipendente.
• Regolatore di energia 0-6-infinito.
• Limitatore di temperatura per evitare surriscaldamenti.
• Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
• Lampade spia indicanti le zone riscaldanti attive.
• Lampade spia per il calore residuo sul vetro per la sicurezza dell'operatore.
• Predisposizione per l'installazione della colonnina d'acqua.
• Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

>> 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.
• Vano tecnico per facilitare l'allacciamento alla rete elettrica.

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	18,9 kW	POTENZA ELETTRICA	18,9 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	400 3N ~ V
POTENZA DEL FORNO	5,3 kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	13,6 kW
POTENZA DELLE ZONE DI COTTURA	4x3,4 n°- kW	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1
ELEMENTI RISCALDANTI A DOPPIA ZONA	n° 4	GUIDE	n° 4
NUMERO DI ZONE DI COTTURA	n° 4	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	60÷270 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 6 n° - mm^2
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO FORNO	Statico
ZONE RISCALDANTI	n° 4	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	484 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	729 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-75 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	80 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	86 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	101 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	113 cm	PESO NETTO	107 kg
PESO LORDO	127 kg	VOLUME	0,98 m^3
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	1512.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	3780.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	2230.2 g/h

ACCESSORI

220590 GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)
319010 TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM
399516 COLONNINA ACQUA ORIENTABILE
399573 COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM
619012 TEGLIA GN2/1 INOX

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

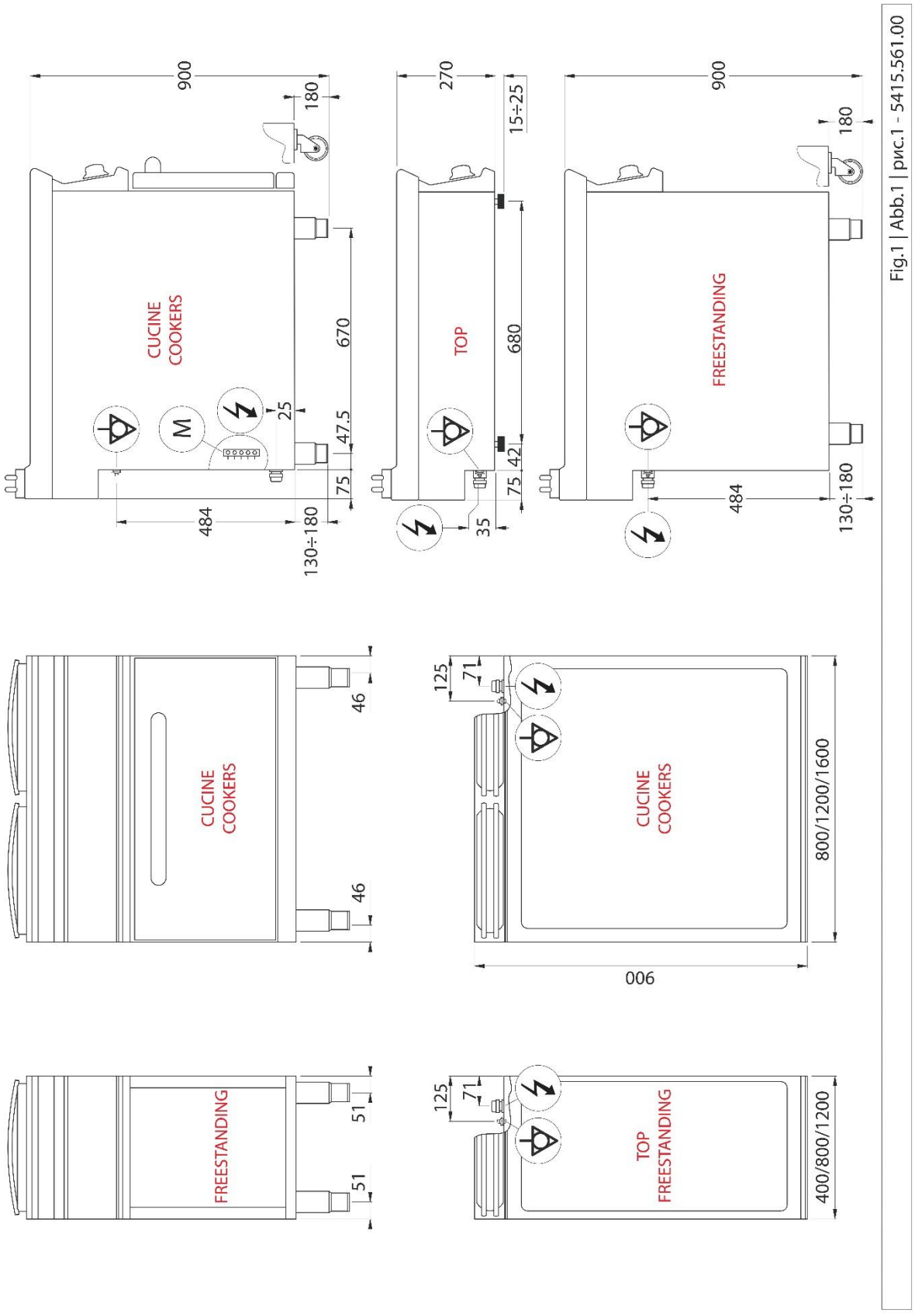


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.561.00