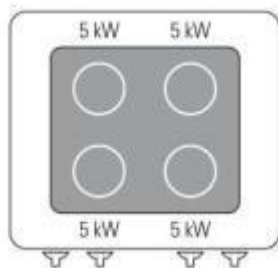


**316305**

PFC8E9

## 80 CM INDUKTIONSHERD MIT 4 UNABHÄNGIGEN KOCHZONEN AUF STATISCHEM ELEKTROBACKOFEN GN 2/1.



- Die Kombination aus Induktionskochfeld und integriertem statischem Elektrobackofen ist eine einzigartige Lösung „Made in Italy“ für Profiküchen, die nicht nur Platz spart, sondern auch hervorragende Garergebnisse garantiert.
- Ein fortschrittliches Filtersystem schützt zudem das Gerät und sorgt für eine lange Lebensdauer.
- Statischer elektro-backofen GN 2/1
- Backofentür aus Edelstahl AISI 304.
- Garraum aus Edelstahl und langlebige Dichtung aus Stahlgeflecht und hochtemperaturbeständiger Glasfaser.
- Beheizung durch Ober- und Unterhitze, die zusammen oder getrennt aktiviert werden können.
- Thermostatische Regelung 60-270°C.
- Herausnehmbare seitliche Einhängestelle aus Edelstahl.
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 von 2mm Stärke mit Scotch Brite-Finish und internem Verbindungssystem.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304.
- 6 mm starke Induktionskochplatte, hermetisch mit der Arbeitsplatte versiegelt für maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit.
- Unabhängige Kochzonen mit jeweils 5 kW Leistung.
- Leistungsregler 0-6-unendlich.
- Höhere Aufheizgeschwindigkeit im Vergleich zu anderen Kochfeldtypen.
- Die Heizung aktiviert sich nur bei Kontakt mit dem Kochgeschirr, was zu Energieeinsparungen und geringerer Erwärmung der Umgebung führt.
- Frontschubladen für Luftfilter, leicht zugänglich für Reinigung und Austausch.
- LED-Leuchten zur Topferkennung, Betriebsanzeige und Fehlermeldung.
- Für höchste Effizienz wird hochwertiges Induktions-Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von mindestens 12 cm und höchstens 32 cm empfohlen.
- Vorrüstung für die Installation einer Wassersäule.
- Technikfach für einen einfachen Anschluss an das Stromnetz.

## TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	20 kW	STROMLEISTUNG	20 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	400 3N~ V
OFENLEISTUNG	5,3 kW	LEISTUNG DES KOCHFELDS	13,6 kW
LEISTUNG DER KOCHZONEN	4x5 n°- kW	KAPAZITÄT DER BACKBLECHE	n° 4
ABMESSUNGEN GARRAUM	57,5x65x30 cm	SEITENSCHIENEN	n° 4
ANZAHL DER KOCHZONEN	n° 4	BLECHABSTAND	6 cm
TEMPERATURBEREICH OFEN	60÷270 °C	MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 6 n° - mm <sup>2</sup>
STROMKABELTYP	H07 RN-F	OFENTYP	Statico
CAMPO_0079	0001	KOCHZONEN	n° 4
POSITION STROMANSCHLUSS (H)	484 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (X)	729 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	-75 mm	FUSSHÖHE	133 mm
FUSSEINSTELLUNG	133/195 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	80 cm	TIEFE	90 cm
HÖHE	90 cm	BREITE DER VERPACKUNG	86 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	101 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	113 cm
NETTO-GEWICHT	107 kg	BRUTTO-GEWICHT	127 kg
VOLUMEN	0,98 m <sup>3</sup>	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	1600.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	4000.0 W
DAMPF-ABGABE	2360.0 g/h		

## ZUBEHÖRE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



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