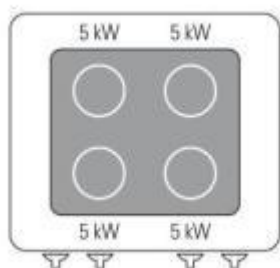


316305

PFC8E9

## FOURNEAU À INDUCTION DE 80 CM AVEC 4 ZONES DE CUISSON INDÉPENDANTES SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE GN 2/1.



- La combinaison d'un plan de cuisson à induction et four statique intégré offre une solution unique, entièrement Made in Italy, pour la cuisine professionnelle. Elle optimise l'espace en garantissant d'excellents résultats de cuisson.
- Un système de filtration avancé protège également l'équipement, assurant une longue durée de vie.
- Four électrique statique GN 2/1
- Porte du four en acier inoxydable AISI 304.
- Chambre de cuisson en acier inox et joint longue durée en maille d'acier et fibre de verre résistante aux hautes températures.
- Chauffage par résistances supérieure et inférieure pouvant être activées ensemble ou séparément.
- Réglage thermostatique 60-270°C.
- Glissières latérales amovibles en acier inox.
- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur 2mm et finition Scotch Brite, avec système de jonction interne.
- Bandeau de commandes et tiroir en acier inox AISI 304.
- Plan de cuisson à induction de 6 mm d'épaisseur scellé hermétiquement au plan pour une hygiène maximale et une facilité de nettoyage.
- Zones de cuisson indépendantes de 5 kW chacune.
- Régulateur de puissance 0-6-infini.
- Vitesse de chauffe supérieure par rapport aux autres types de plaques de cuisson.
- La chauffe ne s'active qu'au contact de la casserole, avec pour conséquence une économie d'énergie et un moindre échauffement de l'environnement.
- Tiroirs frontaux pour filtre à air facilement accessibles pour le nettoyage et le remplacement.
- Lampes LED de détection de casserole, de fonctionnement et de signalisation d'erreurs.
- Pour une plus grande efficacité, utiliser des casseroles à induction de qualité avec un fond d'un diamètre minimum de 12 cm et maximum de 32 cm.
- Prédiposition pour l'installation d'une colonne d'eau.
- Compartiment technique pour un raccordement facile au réseau électrique.

## DONNÉES TECHNIQUES

PUISSANCE TOTALE	20 kW	PUISSANCE ÉLECTRIQUE	20 kW
FRÉQUENCE	50/60 Hz	TENSION	400 3N~ V
PUISSANCE DU FOUR	5,3 kW	PUISSANCE DU PLAN DE CUISSON	13,6 kW
PUISSANCE DES ZONES DE CUISSON	4x5 n°- kW	CAPACITÉ DES PLATS À FOUR	n° 4
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	57,5x65x30 cm	GUIDES	n° 4
NOMBRE DES ZONES DE CUISSON	n° 4	INTERVALLE DES PLATS	6 cm
PLAGE DE TEMPÉRATURE DU FOUR	60÷270 °C	SECTION MINIMALE DU CÂBLE D'ALIMENTATION	5 x 6 n° - mm <sup>2</sup>
TYPE DE CÂBLE ÉLECTRIQUE	H07 RN-F	TYPE FOUR	Statico
CAMPO_0079	0001	ZONES CHAUFFANTES	n° 4
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (H)	484 mm	HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (X)	729 mm
HAUTEUR DU BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Y)	-75 mm	HAUTEUR DU PIED	133 mm
RÉGLAGE DU PIED	133/195 mm	DEGRÉ IPX	4
LARGEUR	80 cm	PROFONDEUR	90 cm
HAUTEUR	90 cm	LARGEUR DE L'EMBALLAGE	86 cm
PROFONDEUR DE L'EMBALLAGE	101 cm	HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	113 cm
POIDS NET	107 kg	POIDS BRUT	127 kg
VOLUME	0,98 m <sup>3</sup>	NOMENCLATURE COMBINÉE	84198180
ÉMISSION DE CHALEUR LATENTE	1600.0 W	ÉMISSION DE CHALEUR SENSIBLE	4000.0 W
ÉMISSION D'HUMIDITÉ	2360.0 g/h		

## ACCESSOIRES

DIAGRAMMES D'INSTALLATION



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