TECNO74

716089 PPF8V7

CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA

- Cucina tuttapiastra elettrico da 80 cm con 4 zone indipendenti su forno elettrico a convezione GN 1/1.
- I piani e le cucine tuttapiastra elettrica sono indicate solo per la cottura indiretta.
- Piano di lavoro antitrabocco sbordato e saldato verso l'alto.
- Piastra in acciaio al molibdeno indeformabile dello spessore di 15 mm a prolungato mantenimento del calore.
- Resistenze ad infrarossi ultrarapide fissate sotto la piastra della potenza di 2,0 kW per ciascuna zona indipendente.
- Temperatura massima di 470°C.
- Regolatore di energia 0-6-infinito.
- Limitatore di temperatura interno alle piastre per ridurre il consumo energetico.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
- Termostato di sicurezza.
- Lampade spia indicanti le zone riscaldanti attive.
- Predisposizione per installazione della colonnina acqua.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 mm.

>> FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE GN 1/1

>> 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 2 ventole con 2 resistenze con regolazione termostatica 60-270°C.

>> Guide laterali in acciaio inox rimovibili.

>> 1 griglia in dotazione.

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 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.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	13 kW	POTENZA ELETTRICA	13 kW
CAMPO_0002	0001	CAMPO_0003	0002
POTENZA DEL FORNO	5 kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	8 kW
CAMPO_0142	4x2	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 5xGN1/1
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57x51,5x30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	GN1/1
DIMENSIONI DELLA PIASTRA ELETTRICA	76,3x58 cm	GUIDE	n° 5
CAMPO_0146	0002	PASSO TEGLIE	5 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	60÷270 °C	CAMPO_0138	0003
CAMPO_0139	0001	TIPO FORNO	Ventilato
TIPO PIASTRA	Ferro e molibdeno	ZONE RISCALDANTI	n° 4
CAMPO_0165	0	CAMPO_0166	650
CAMPO_0167	-580	ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	90 cm	PESO NETTO	130,5 kg
PESO LORDO	148 kg	VOLUME	0,79 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180		

ACCESSORI

619004 GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)
799506 COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

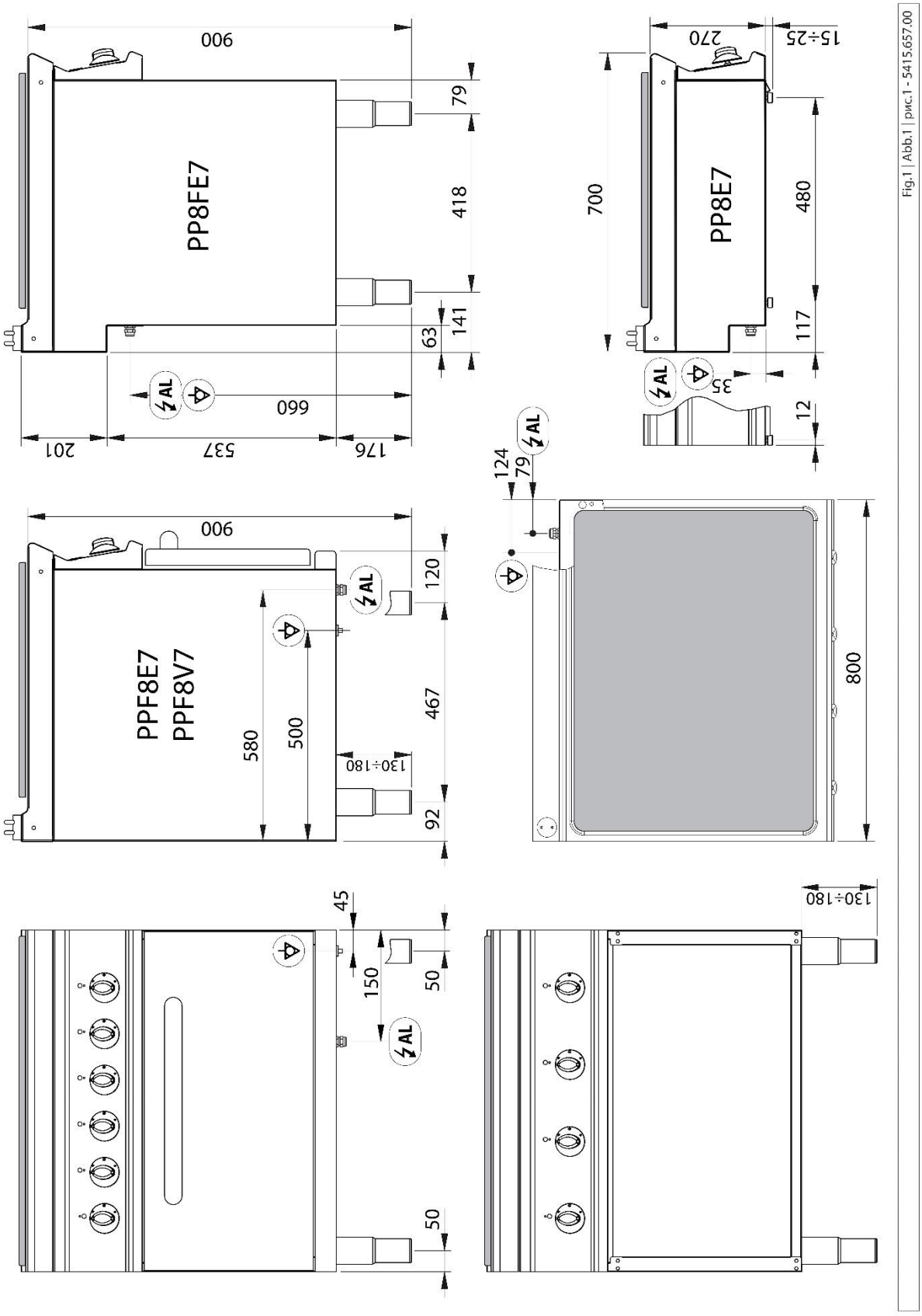

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.657.00