



n.	4
Ø mm	270
kW	4



380-415 V3N-



TOT. kW 16



kg 87



STANDARD DISPOSITIVO RILEVAMENTO CALORE RESIDUO
RESIDUAL HEAT SURVEY DEVICE
DISPOSITIF DE RELEVÉ CHALEUR RESTANTE
REST-HITZE VERMESSUNG VORRICHTUNG

OPTIONAL S2P 400 n. 2 PORTE - n. 2 DOORS - n. 2 PORTES - n. 2 TÜREN

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 vitroceramica** 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 circolare: con diametro 300 mm e potenza 4 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. **Maniglie** con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, **front and side panels** from AISI 304 stainless steel and **Scotch Brite** finishing.

Pyroceram top with a thickness of 6 mm

Electrical resistances able to reach high temperatures (500° C) to heat the cooking top with irradiation. **Heating circuit in circular zones:** with a diameter of 300 mm and 4 kW of power. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans.

After switching off each zone, a **light signals residual heat** up to 60° C to safe-guard the operator. High resistance and double-pressed **handles** from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec 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 circulaire: avec un diamètre de 300 mm et une puissance de 4 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.

Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

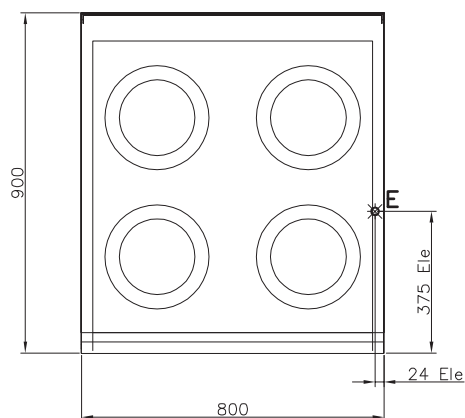
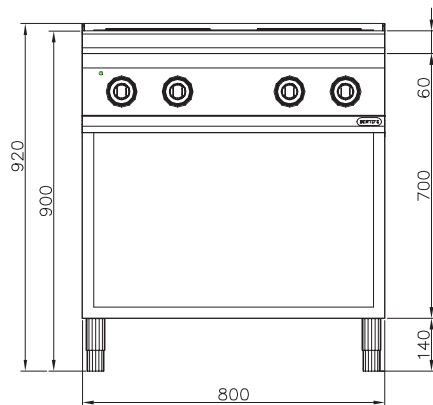
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeits Tisch 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 der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500°C). **Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen**, Durchmesser 300 mm, Leistung 4 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen.

Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche **zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur** bis 60°C an. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige **Griffe** aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

connessione elettrica - electric connection	380-415 V3N-	kW 16
E branchement électrique - Elektrischer Anschluss		



5 year guarantee

26

