

316143

PFU8E9

CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) BASCULANTI CON FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA



- Cucina elettrica da 80 cm con 4 piastre elettriche complanari e basculanti su forno elettrico statico GN2/1.
- Piastre elettriche quadrate complanari e basculanti 30x30 cm in ghisa dello spessore di 8 mm, non chiuse ermeticamente sul piano.
- Potenza di 3 kW per ciascuna piastra regolabile su 6 livelli.
- Limitatore di temperatura interno alle piastre per ridurre il consumo energetico.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna piastra.
- Lampade spia indicanti le piastre accese.
- Cassetto di raccolta residui di cottura.
- Predisposizione per l'installazione della colonnina 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.

>> 1 griglia in dotazione.

- 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.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	17,3 kW	POTENZA ELETTRICA	17,3 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	400 3N ~ V
POTENZA DEL FORNO	5,3 kW	POTENZA DEL PIANO COTTURA	12 kW
CAMPO_0142	4X3	CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 4xGN2/1
DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	57,5x65x30 cm	DIMENSIONE DEL FORNO	GN2/1
CAMPO_0007	0004	GUIDE	n° 4
CAMPO_0146	0002	PASSO TEGLIE	6 cm
RANGE DI TEMPERATURA DEL FORNO	60÷270 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 4 n° - mm ²
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO FORNO	Statico
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	86,0 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	102 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	113 cm
PESO NETTO	156 kg	PESO LORDO	176 kg
VOLUME	0,99 m ³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	1384.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	3460.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	2041.4 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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



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