1N1VT2E

COCINA VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN ZONA TOTAL SOBRE VANO



Cocina con plano en vitrocerámica, estructura autoportante de acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Encimera con vidríoceramica, insertada a ras en la encimera y estanca a los líquidos. Calentamiento por inducción. Zona total, con 4 áreas de cocción independiente. Sensores reconocimiento olla y dispositivos automáticos de control. Refrigeración forzada de los componentes electrónicos. Utilizar recipientes de cocción del material idóneo (Ø minimo 120 mm). Compartimento inferior integrado cerrado.

Alimentación	electricidad	*Espesor encimera*	2 mm
Instalación producto	con base integrada		

Características funcionales

- Encimera con vidríoceramica, insertada a ras en la encimera y estanca a los líquidos.
- n. 4 zonas de cocción independientes de 7 kW cada
- Potenciómetro con regolación continua de la potencia de 1 a 10.
- Bajísima irradiación de calor en el ambiente y mayor comodidad para el usuario, dado que toda la potencia y el calor se reparten en el fondo de la olla.
- Sistema electrónico de diagnóstico con señalización códigos alarmas a través de luz en panel de mandos.
- Cocciones indirectas (no en contacto) con el uso de ollas con diametro minimo de 120 mm, con 2 ollas una al lado de la otra al mismo tiempo del mismo diámetro máximo 260 mm, certificadas para su uso con aparatos de inducción.
- Calentamiento inducido en el material ferromagnético del fondo del contenedor, mediante un campo creado por un inductor electromagnético.
- Fácil de limpiar gracias a la encimera en vitrocerámica lisa y hermética.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies; a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soporte.
- Mueble inferior cerrado.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Paneles externos en acero inoxidable, consola con paneles laterales en acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Vidríoceramica, espesor de 6 mm, peso máximo de la carga: 0,2 kg/cm².
- 2 placas de cocción con dimensiones: 32 x 67 cm.
- Ventilador para enfriamento en el compartimento componentes con filtro de aspiración extraíble y lavable en lavavajillas.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm.
- Compartimento inferior cerrado por panel.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plastico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm).
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.
- GARANTÍA DE REPUESTOS: 2 años. Consulte las condiciones estándar de la garantía o póngase en contacto con la empresa para obtener más información.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Mayor seguridad en la zona de trabajo, garantizada mediante tres sensores situados debajo de la vitrocerámica, para evitar un funcionamiento indebido.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX5.

1N1VT2E

Datos técnicos

Voltaje	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	*Peso neto*	115 kg
Peso bruto	135 kg	*Potencia electrica*	28 kW
Dimenesiones	80x92x90 cm	*Embalaje*	86x102x131 cm

COCINA VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN ZONA TOTAL SOBRE VANO

Icon9000 prof.900 - 2 mm