

Cucina professionale a induzione su armadio aperto 2 zone di cottura profondità 900 mm

MODELLO: CCIN90/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 900 x H 870 mm

4.295,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 900 mm x H 870 mm
Profondità cucina	900 mm
Potenza	10 Kw
Peso netto	50 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Diametro induzione	da 120 mm a 280 mm

Potenza piastre	2 piastre x 5 Kw
Numero zone di cottura	NR 2 zone di cottura
Numero piastre	NR 2 piastre
Alimentazione	Elettrico
Tipologia cucina	Induzione
Tipologia piano di cottura	su mobile
Normative	CE disponibile

Descrizione

Cucina a induzione allestito su armadio aperto con 2 zone di cottura, profondità 900 mm.

Il **nuovo design** è caratterizzato dal **cruscotto con bordo frontale raggiato ergonomico** per un'estetica armoniosa. La **struttura amovibile del camino in acciaio dotata di fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consente un migliore flusso dei fumi in uscita e una pulizia semplificata del vano interno. I comandi manuali presentano manopole in polimero termoindurente con finitura alluminio anodizzato opaco è complete di labirinto che evita il rischio di trafilamento di liquidi all'interno del vano tecnico. La ghiera di colore nero opaco facilita la lettura dei simboli.

Il funzionamento delle cucine a induzione si basa sul principio dei campi elettromagnetici che, attivati dalla presenza del fondo ferroso della pentola, creano un calore immediato all'interno della stessa. La cottura a induzione sfrutta le correnti magnetiche generate dalle bobine del piano e in tal modo è il fondo della pentola che si scalda e non il piano di cottura che rimane freddo. Questo è un sistema di funzionamento molto importante a livello di **risparmio energetico**, in quanto l'energia utilizzata serve a generare il calore solo dove e quando serve.

Il vero vantaggio dei piani di cottura a induzione è proprio l'alto rendimento: il calore ottenuto è identico a quello degli altri tipi di piani, ma è ottenuto utilizzando un minor consumo di energia.

Il **piano** è **in acciaio INOX AISI 304** e il **piano di cottura** è ampio **in vetroceramica** di grosso spessore, ermetico e facilmente pulibile. Su di esso sono riprodotte le **zone di cottura** che sono **indipendenti** e sono controllate da **regolatori di** potenza comandate da manopole che regolano la **temperatura** dalla posizione di spento, fino alla posizione di temperatura massima. Lo spessore dei piani di lavoro in acciaio inox AISI 304 è da 20/10 e garantisce maggiore solidità e robustezza.

Ciò che contraddistingue il piano a induzione è la brevità del raggiungimento della temperatura di cottura. Le zone di cottura si attivano solo a diretto contatto con le pentole e possiedono un **dispositivo antiriscaldamento**. I gruppi di induzione, inoltre, sono provvisti di **sistemi di ventilazione** per lo smaltimento della temperatura. Il piano a induzione è dotato di un campo magnetico che genera calore nel momento in cui si appoggia la pentola con il fondo ferroso sopra alla piastra stessa. Se la pentola riposta sopra non ha questa caratteristica, l'apparecchiatura non funziona; a fine lavoro il piano risulterà freddo.

Per non compromettere il funzionamento del generatore induttivo, il vano inferiore non può essere MAI riscaldato, né con l'applicazione di un forno e nemmeno con un armadio caldo. Potrà essere occupato da pentole neutre o accessori, i quali però non dovranno influire nel flusso d'aria di raffreddamento.

Si consiglia di porre sul piano di cottura pentole del diametro compreso tra 120 mm e 280 mm.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA