

Cucina elettrica in vetroceramica forno elettrico a convezione profondità 900 mm

MODELLO: PPV90/80

Dimensioni esterne

L 800 x P 900 x H 870 mm

3.281,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 800 mm x P 900 mm x H 870 mm
Dimensione interna forno	L 650 mm x P 530 mm
Profondità cucina	900 mm
Peso netto	176 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Potenza forno	6 Kw
Potenza elettrica totale	19,6 Kw
Potenza piastre	4 piastre da 3,4 Kw

Numero zone di cottura	NR 4 zone di cottura
Numero piastre	NR 4 piastre
Dotazione di serie	1 griglia GN2/1 650 mm x 530 mm
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Alimentazione forno	forno elettrico
Tipologia cucina	Vetroceramica
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Forno	Con forno
Normative	CE disponibile

Descrizione

Cucina elettrica con piano di cottura in vetroceramica, forno elettrico a convezione GN2/1, 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.

La cucina elettrica è adatta a ogni esigenza e ambiente, poichè è contraddistinta da alte qualità quali affidabilità, ingombri ridotti e materiali

duraturi nel tempo. E' resistente e durevole per sostenere ogni ritmo di lavoro garantendo sempre elevati standard di sicurezza.

Le cucine offrono innumerevoli varianti e modelli grazie alla loro modularità. E' infatti possibile unire insieme più elementi con dei semplici coprigiunti removibili, in modo tale da personalizzare la propria cucina in base a gusti ed esigenze.

Tutti i prodotti sono **costruiti in acciaio INOX AISI 304** di spessore 20/10 e con **materiali certificati CE** a garanzia del rispetto delle norme Europee vigenti.

La cucina elettrica è composta da un piano di cottura in vetroceramica e un forno elettrico a convezione predisposto per griglie GN2/1.

Il **piano di cottura** è **in vetroceramica** sigillato ermeticamente al **piano con 4 zone di cottura indipendenti, con elementi radianti da 3,4 Kw di potenza** e controllate da regolatore di energia. Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafti sul vetro. La vetroceramica è un materiale versatile, infrangibile, ermetico di facile pulizia.

Il piano di cottura viene azionato tramite apposito cavo elettrico e una lampada spia segnala il corretto inserimento dell'alimentazione elettrica, nonchè il funzionamento delle piastre. Le zone di cottura, inoltre, si attivano solo a diretto contatto con la pentola e sono servite da un dispositivo contro il surriscaldamento.

Il piano in vetroceramica è di facile utilizzo e semplice pulizia. Dapprima si consiglia di rimuovere tutti i residui di cibo utilizzando un raschietto. Quindi versare sul piano freddo alcune gocce di detergente adatto e strofinare delicatamente con un panno umido. Risciacquare infine il piano e asciugarlo con un panno pulito. Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi e corrosivi.

Il forno è elettrico a convezione e ha dimensioni interne 650 mm x 530 mm. Il forno ha isolamento termico della camera e dispone di una controporta in acciaio INOX con tenuta a labirinto e la camera di cottura in INOX. Il forno è inoltre predisposto per l'inserimento di griglie GN2/1.

Il forno a convezione ha una camera chiusa dove una ventola in acciaio INOX distribuisce il calore generato da resistenze all'interno della camera stessa. Le resistenze si trovano sia sul cielo sia sul suolo del forno e hanno regolazione indipendente. Il prodotto si cuoce così grazie al moto convettivo di aria calda distribuita dalla ventola.

Il forno è dotato di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

L'accensione del forno avviene tramite manolopa di comando del termostato. La temperatura varia da 50°C a 300°C. All'accensione del forno la spia gialla e quella verde si accendono. Lo spegnimento della spia gialla indica il raggiungimento della temperatura prescelta. La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione.

DOTAZIONE DI SERIE:

- 1 GRIGLIA PER FORNO GN 2/1 DI MISURE 650 mm x 530 mm.

DATI TECNICI UTILI:

Diametro esterno 280 mm;

Diametro interno 198 mm;

Potenza 3,4 Kw.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA