

K4EVRP10FF

CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA CON RICONOSCIMENTO PENTOLE 4
PIASTRE + FORNO ELETTRICO STATICO 2/1 GN



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo. Porta del forno stampata e in doppia parete e maniglia sagomata a sezione ellittica in AISI 304.

Piano in vetroceramica nero di spessore 6 mm. Riscaldamento ottenuto grazie a **piastre elettriche quadrate a irraggiamento** fissate sottovetro.

Il sistema di rilevamento pentola è gestito da una scheda elettronica e consente il funzionamento della piastra solo con la pentola sopra la zona interessata. Il funzionamento è consentito con qualunque pentola, purché metallica.

La regolazione dell'intensità di calore avviene attraverso un termostato che regola la temperatura sul vetro azionando speciali resistenze ad infrarosso poste sotto la piastra in vetroceramica. Le resistenze sono dotate di un doppio circuito, attivato in funzione della temperatura, per consentire un ulteriore risparmio energetico.

Un indicatore luminoso situato sul cruscotto segnala all'operatore il funzionamento dell'apparecchio e si spegne solo quando la temperatura sul vetro scende sotto i 60°C. Sicurezza garantita da un limitatore di temperatura posto internamente alla piastra.

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore di 2 mm con spigoli arrotondati per assicurare facilità di pulizia. Rivestimento frontale in acciaio inox AISI 304.

Forno elettrico statico 2/1 GN dimensionato per contenere bacinelle di dimensioni 2/1 GN. Camera del forno in acciaio inox AISI 430 e suola in acciaio inox di grosso spessore. Griglia del forno estraibile in acciaio inossidabile.

Isolamento della camera di cottura e della porta del forno garantita da uno strato di fibra ceramica resistente alle alte temperature. Riscaldamento ottenuto tramite **resistenze poste sotto la suola e nella volta della camera di cottura**. Regolazione della temperatura del forno tra 90°C e 300°C per mezzo di termostato. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Possibilità di far funzionare il forno: con solo riscaldamento dal basso, o solo dall'alto o facendo funzionare entrambe le resistenze mediante commutatore di selezione.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 800 mm

Profondità: 900 mm

Altezza: 850 mm

Peso: 129 kg

Volume: 0.99 m³

Potenza elettrica: 21.40 kW

