

K7EVR10FV

CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA CON RICONOSCIMENTO PENTOLE 4 ZONE +
FORNO ELETTRICO VENTILATO 1/1 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 rotonde a irraggiamento** fissate sottovetro. Ogni piastra è dotata di un regolatore di energia che permette di regolare la frequenza di funzionamento alla massima potenza. Sicurezza garantita da un limitatore di temperatura posto internamente alla piastra.

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.

Un limitatore di temperatura posto internamente alla piastra la preserva dalle sovratemperature. Allo stesso modo un altro limitatore protegge la scheda di controllo dalle sovratemperature.

Un indicatore luminoso situato sul cruscotto si illumina e segnala all'operatore quando la temperatura supera i 60°C sul vetro.

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

Forno elettrico ventilato 1/1 GN. Suola del forno in acciaio di grosso spessore e rinforzata da una serie di nervature. Griglia estraibile del forno di acciaio inossidabile.

Isolamento della camera di cottura e della porta del forno garantita da uno strato di fibra ceramica resistente alle alte temperature.

Riscaldamento del forno ottenuto tramite speciali **resistenze in acciaio resistente alle alte temperature poste sotto la suola e nel cielo della camera di cottura.** Movimento dell'aria garantito da una **ventola in acciaio inossidabile** azionata da un potente motore elettrico. Dotato di termostato che permette di regolare la temperatura tra 90°C e 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale contro le sovratemperature. Possibilità di selezionare vari tipi di riscaldamento sia statico che ventilato, sia riscaldamento diffusivo dal basso che grill, che riscaldamento globale.

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: 700 mm

Altezza: 850 mm

Peso: 102 kg

Volume: 0.80 m³

Potenza elettrica: 12.85 kW

