

Cucina a induzione passante 700/900

Pass-through induction cooker 700/900



La tecnologia ad induzione vanta una produttività altissima, consente di passare dalla massima potenza allo spegnimento immediato.

Tutte le dispersioni caratteristiche dei sistemi tradizionali sono eliminate realizzando una efficienza di energia comparata al consumo del 90%.

Il calore è distribuito in maniera molto più uniforme.

Le cotture indirette, delicate e lunghe vengono rese più facili potendo selezionare 14 livelli di potenza, con ampia modularità specialmente a bassi livelli così suddivisi: 0,5,10,15,20,25,30,40,50,60,70,80,90,100%.

Dotata di generatori indipendenti, 1 per ogni zona, per agevolare l'assistenza e i costi.

Il tempo di ebollizione per 1 litro di acqua è di circa 2 minuti, partendo da temperatura acqua 20°C e senza coperchio.

La piastra nel caso venga accesa senza una pentola compatibile appoggiata su di essa, oppure non nel caso non rilevi più una pentola compatibile, mostra l'errore (---) e azzerata la potenza erogata.

La piastra ritorna ad erogare potenza, al livello impostato prima dello spegnimento, se entro 10 minuti rileva una pentola compatibile altrimenti si spegne.

Le piastre ad induzione garantiscono un consistente risparmio energetico, performance eccellenti, condizioni di lavoro migliori.



Induction technology boasts the very highest in productivity, enabling moving from maximum power to immediate switch off. all of the characteristic dispersions common to traditional systems are eliminated by producing an energy efficiency comparative to 90% consumption.

Heat is distributed much more evenly.

Indirect, delicate and long cooking is now much easier, thanks to the choice 14 power levels, with wide modularity especially at low levels divided as follows:

0,5,10,15,20,25,30,40,50,60,70,80,90,100%.

Equipped with independent generators, 1 for each area, to facilitate assistance and costs.

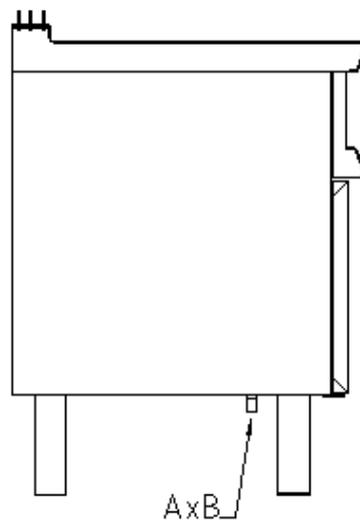
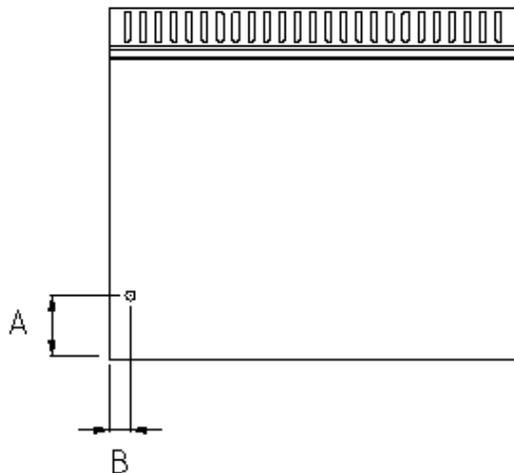
The boiling time for 1 liter of water is about 2 minutes, starting from a water temperature of 20°C and without a lid.

If the plate is turned on without a compatible pan resting on it, or if it no longer detects a compatible pan, it shows the error (---) and resets the power supplied.

The hotplate returns to deliver power, to the level set before it was switched off, if within 10 minutes it detects a compatible pan, otherwise it switches off.

The induction plates guarantee consistent heat savings, excellent performance, and improved work conditions.





Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

CUCINA A INDUZIONE SU BASE ARMADIATA A GIORNO INDUCTION COOKER ON OPEN CUPBOARD BASE

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (ELET.) A x B POWER (ELET)
10PCIDE1A	220 X 27
10PCIDE1AD	220 X 27
10PCIDE2A	220 X 27
10PCIDE2AD	220 X 27
12PCIDE2A	220 X 27
12PCIDE2AD	220 X 27

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW G	KW TOT	V \ HZ
10PCIDE1A	400x1000x850/900	5x2	10	400\50
10PCIDE1AD	400x1000x850/900	3,5+5	8,5	400\50
10PCIDE2A	900x1000x850/900	5x4	20	400\50
10PCIDE2AD	900x1000x850/900	3,5x2 - 5x2	17	400\50
12PCIDE2A	900x1200x850/900	5x4	20	400\50
12PCIDE2AD	900x1200x850/900	3,5x2 - 5x2	17	400\50

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION
7AB.400	SUPPLEMENTO ANTA MM. 400 COMPLETA DI CERNIERE E CALAMITA (fornita smontata) DOOR MM. 400 COMPLETE OF HINGES AND MAGNET (provided disassembled)