

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 70	MAMCOOOO920	CI78ET	Cucine a Induzione

PRODOTTO

Piano cottura a induzione 4 zone Top



GAMMA CODICE MODELLO FUNZIONE
MI - 70 MAMCOOOO920 CI78ET Cucine a Induzione

PRODOTTO

Piano cottura a induzione 4 zone Top



DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	800
PROFONDITA' (mm):	750
ALTEZZA (mm):	250
PESO (Kg):	55
VOLUME (m ³):	0.4
POTENZA EL. (kW):	20
ALIMENTAZIONE (V):	VAC400-3
N° ZONE COTTURA:	4
DIM. ZONE COTTURA (mm):	4x Ø 230mm
DETTAGLI ZONE COTTURA:	4x 5kW
GRADO IP:	IPX5

DESCRIZIONE

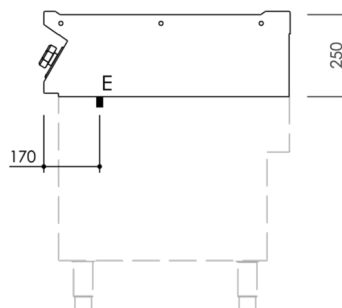
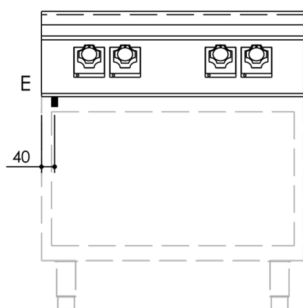
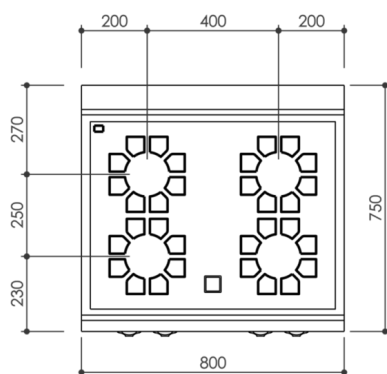
Piano di cottura ad induzione Top, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Superficie in vetroceramica di spessore 6 mm sigillata ermeticamente al piano e realizzato per n° 4 zone di cottura indipendenti, ciascuna con induttori circolari da Ø 230 mm e 5 kW di potenza. Sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura. Le zone riscaldate sono evidenziate da apposita serigrafia sul vetro, e dotate di lampade spia per il calore residuo. Selettore di energia a 10 posizioni per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del riscaldamento e del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Power-Box integrato alla macchina completo di sensore principale di sicurezza. Grado di protezione all'acqua IPX5.



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 70	MAMCOOOO920	CI78ET	Cucine a Induzione

PRODOTTO

Piano cottura a induzione 4 zone Top



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(E) Allacciamento Elettrico:	VAC400-3 50/60Hz
------------------------------	------------------



MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Marenò di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

I dati riportati in questo documento devono essere considerati non vincolanti. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso.

LAST UPDATE:
13/10/2026