MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
M1 - 70	**MAMC0010830**	**CI78EFEV20**	**Cucine a Induzione**

PRODOTTO

Piano cottura a induzione 4 zone su forno elettrico ventilato

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
M1 - 70	**MAMC0010830**	**CI78EFEV20**	**Cucine a Induzione**

PRODOTTO

Piano cottura a induzione 4 zone su forno elettrico ventilato

DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	**800**
PROFONDITA' (mm):	**750**
ALTEZZA (mm):	**900**
PESO (Kg):	**115**
VOLUME (m^3):	**0.8**
POTENZA EL. (kW):	**24.2**
ALIMENTAZIONE (V):	**VAC400-3**
DIM. INTERNE FORNO (mm):	**479x580x300h**
CAPACITA' FORNO:	**3x 530x480mm**
POTENZA FORNO (kW):	**4.2**
N° ZONE COTTURA:	**4**
DIM. ZONE COTTURA (mm):	**4x Ø230mm**
DETTAGLI ZONE COTTURA:	**4x 5kW**
GRADO IP:	**IPX5**
RANGE T FORNO (°C):	**110-280**

DESCRIZIONE

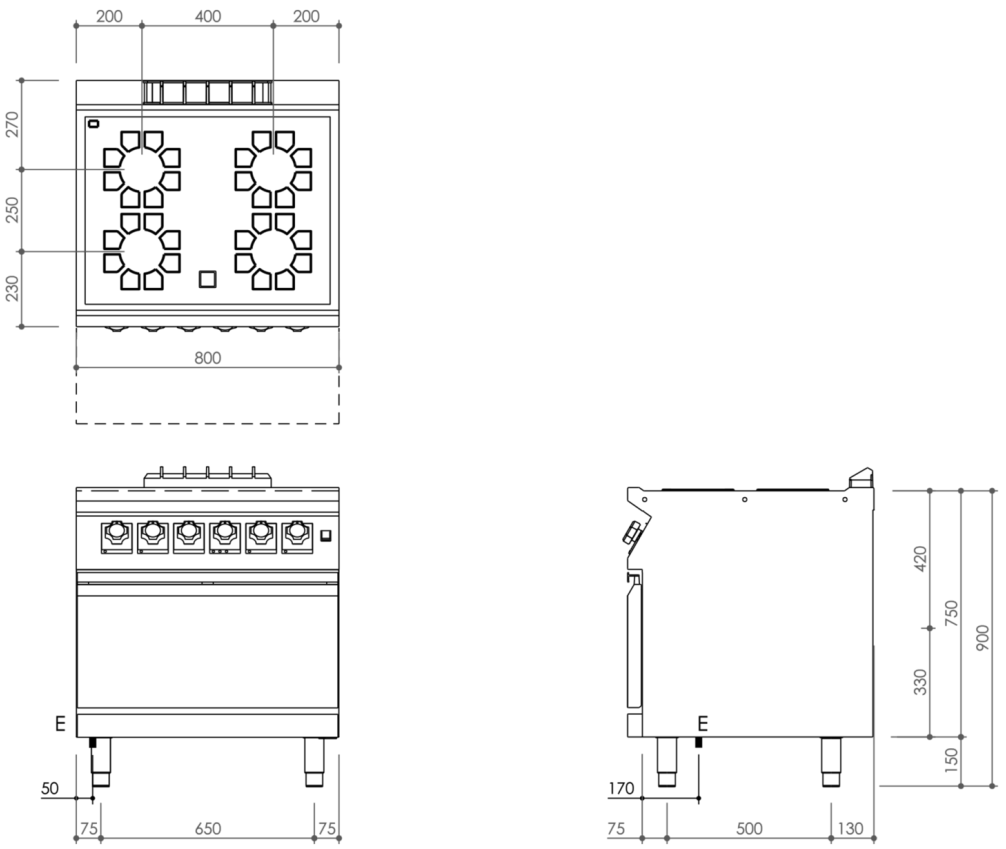
Piano di cottura ad induzione monoblocco su vano a giorno, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Superficie 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. Forno elettrico ventilato con griglie in acciaio cromato 530x480mm. Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori. Termostato per una regolazione della temperatura da 110°C a 280°C. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del funzionamento, della temperatura raggiunta, e dell'intervento del termostato di sicurezza. Camera di cottura in acciaio inox di dimensioni 479x580x300h mm. Potenza forno 4.2 kW. Suola forno in acciaio smaltato di grosso spessore. Controporta forno in acciaio inox stampata con tenuta a labirinto. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 70	**MAMC0010830**	**CI78EFEV20**	**Cucine a Induzione**

PRODOTTO

Piano cottura a induzione 4 zone su forno elettrico ventilato



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

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