MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 70	**MAMC0010830**	**CI78EFEV20**	**Induction**

ARTICLE

Fourneau à induction 4 zones sur four électrique ventilé

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

Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 70	**MAMC0010830**	**CI78EFEV20**	**Induction**

ARTICLE

Fourneau à induction 4 zones sur four électrique ventilé

DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	**800**
PROFONDEUR (mm):	**750**
HAUTEUR (mm):	**900**
POIDS (Kg):	**115**
VOLUME (m^3):	**0.8**
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	**24.2**
TENSION (V):	**VAC400-3**
DIM. INTERNES FOUR (mm):	**479x580x300h**
CAPACITE' FOUR:	**3x 530x480mm**
PUISSANCE FOUR (kW):	**4.2**
N. ZONES DE CUISSON:	**4**
DIM. ZONES DE CUISSON (mm):	**4x Ø230mm**
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	**4x 5kW**
DEGRÉ IP:	**IPX5**
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE FOUR (C°):	**110-280**

DESCRIPTION

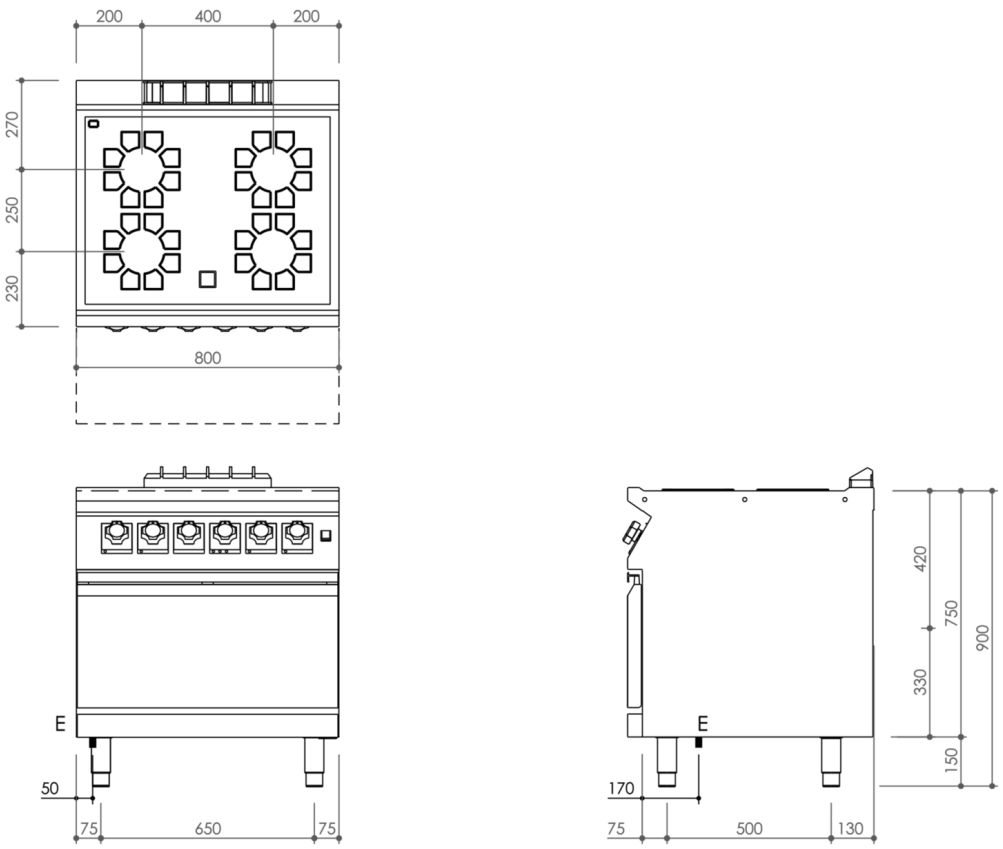
Fourneau à induction, sur four ventilé, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Dessus prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur fixée hermétiquement au plan et réalisée pour 4 zones de cuisson indépendantes, ayant chacune des éléments chauffants circulaires Ø 230 mm d'une puissance de 5 kW. Système de reconnaissance des casseroles qui enclenche le chauffage en présence du récipient de cuisson. Les zones de chauffe sont reconnaissables par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Sélecteur d'énergie à 10 positions pour le contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipé de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Power-Box intégré à l'appareil, avec capteur principal de sécurité. Four électrique ventilé 530x480 mm. Chauffage par résistances supérieures et inférieures à réglage indépendant. Thermostat de réglage de la température de 110 °C à 280 °C. Boutons ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipées de lampes témoin intégrées signalant le fonctionnement, la température atteinte et le déclenchement du thermostat de sécurité. Chambre de cuisson en acier inox, dimensions 580x479x300h mm. Puissance du four 4.2 kW. Sole du four en acier émaillé forte épaisseur. Contreporte du four en acier inox embouti à étanchéité labyrinthe. Indice de protection contre l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 70	**MAMC0010830**	**CI78EFEV20**	**Induction**

ARTICLE

Fourneau à induction 4 zones sur four électrique ventilé



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(E) Raccordement électrique:	VAC400-3 50/60 Hz