MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 70	**MAMCOOOO450**	**CV78EFE**	**Vitrocéramique**

ARTICLE

Fourneau vitrocéramique 4 zones sur four électrique statique

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	**MAMC0000450**	**CV78EFE**	**Vitrocéramique**

ARTICLE

Fourneau vitrocéramique 4 zones sur four électrique statique

DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	**800**
PROFONDEUR (mm):	**750**
HAUTEUR (mm):	**900**
POIDS (Kg):	**106**
VOLUME (m^3):	**0.8**
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	**16**
TENSION (V):	**VAC400-3N**
DIM. INTERNES FOUR (mm):	**575x654x300h mm**
CAPACITE' FOUR:	**3x GN 2/1**
PUISSANCE FOUR (kW):	**6**
N. ZONES DE CUISSON:	**4**
DIM. ZONES DE CUISSON (mm):	**4x Ø 250mm**
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	**4 x 2,5 kW**
DEGRÉ IP:	**IPX5**
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE FOUR (C°):	**0-280**

DESCRIPTION

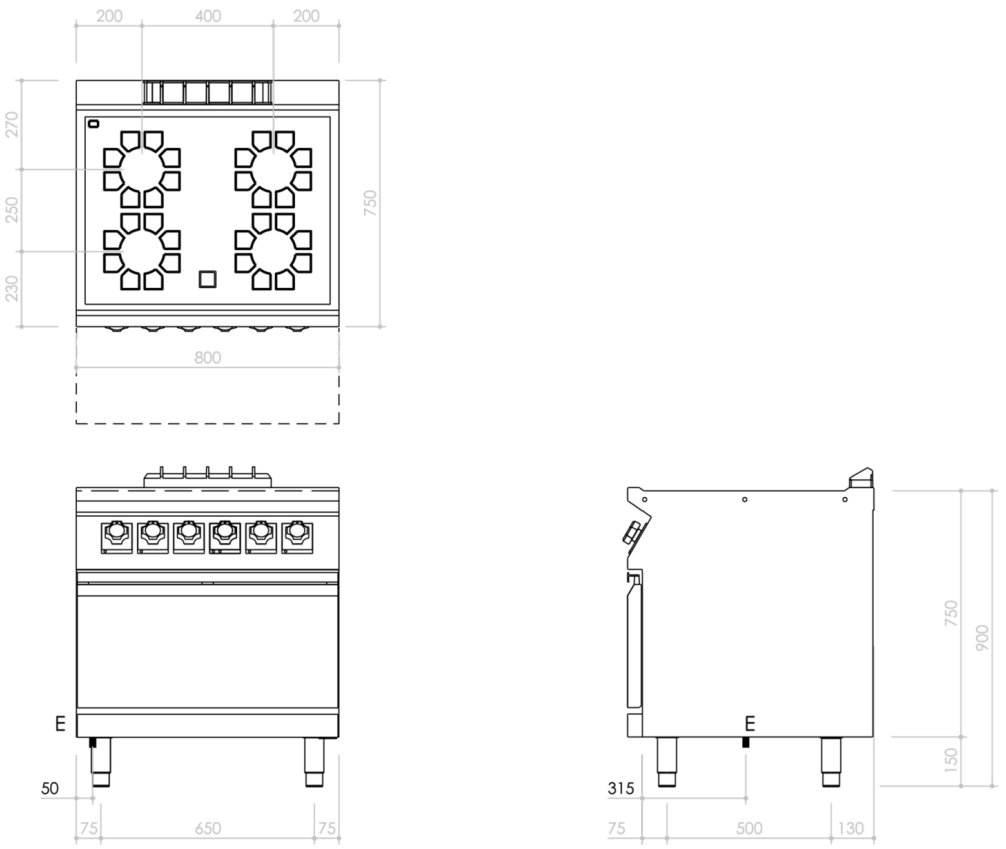
Plaque en vitrocéramique électrique, sur four électrique statique, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface 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 250 mm d'une puissance de 2,5 kW pour atteindre une température maximale de 400 °C en 3 min. Dimensions de la vitre 746X571 mm. Les zones de chauffe sont délimitées par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Régulateur d'énergie pour le contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipé de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le fonctionnement. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide ou d'une casserole non appropriée. Four ventilé électrique statique GN 2/1. Chauffage par résistances supérieures et inférieures à réglage indépendant. Thermostat de réglage de la température de 110 °C à 280 °C. Chambre de cuisson en acier inox, dimensions 575x654x300h mm. Sole du four en acier émaillé forte épaisseur. Contreporte du four en acier inox à étanchéité labyrinthe. Commutateur à quatre positions, thermostat de sécurité. Voyant permettant de vérifier si le four fonctionne correctement. Puissance du four 6 kW. 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
MI - 70	**MAMCOOOO450**	**CV78EFE**	**Vitrocéramique**

ARTICLE

Fourneau vitrocéramique 4 zones sur four électrique statique



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

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