



## CUCINA ELETTRICA TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA

---

616013 - PPF70E7

---

### CARATTERISTICHE

Tecno70 è una gamma completa, pratica, compatta e funzionale. È una linea con un rapporto qualità/prezzo vincente, ideale per ristoranti, ristorantiini, trattorie, tavole calde, piccole mense.

I moduli di larghezza 35/70/105 cm assicurano un uso molto oculato degli spazi, con prestazioni professionali.

#### COMPATTEZZA

I moduli compatti permettono di lavorare con attrezzature professionali in spazi ridotti.

#### COMPLETEZZA E FLESSIBILITÀ

La gamma si compone di decine di moduli top e freestanding, combinabili con estrema flessibilità con vani, basi forno e basi refrigerate, utili per soddisfare praticamente ogni necessità di cottura.

#### SICUREZZA

Le apparecchiature a gas sono certificate dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza. Le apparecchiature elettriche sono testate presso i nostri laboratori e sono certificate CE.

#### MASSIMA AFFIDABILITÀ

Nata nel 2001, la linea è stata progressivamente migliorata e arricchita, raggiungendo un altissimo livello di soddisfazione degli utenti e degli installatori.

#### FINITURE

Accorgimenti come piani stampati con angoli raggianti, paraspruzzi rimovibili e la presenza degli elementi di unione agevolano la pulizia e l'igiene.

#### VANO TECNICO

La maggior parte dei moduli è dotata di vano tecnico posteriore per gli allacciamenti.

## CUCINE E PIANI COTTURA ELETTRICI TUTTAPIASTRA

- Piastra indeformabile in acciaio al molibdeno.
- 4 zone riscaldanti indipendenti.
- Resistenze ultrarapide al tungsteno.
- Versione top installabile su vani neutri, su basi forno e refrigerate.
- Cucina con forno statico a gas GN2/1 o GN1/1.

## DATI TECNICI

Potenza Totale	<b>12,7 kW</b>	Tipo Forno	<b>Statico</b>
Potenza EL	<b>12,7 kW</b>	Tipo Piastra	<b>Fe16Mo3</b>
Frequenza	<b>50/60 Hz</b>	Zone Riscaldanti	<b>4 n°</b>
Tensione	<b>400 3N ~ V</b>	Altezza_Piedino	<b>155 mm</b>
Potenza Forno	<b>4,7 kW</b>	Regolazione_Piedino	<b>155/250 mm</b>
Potenza Piano	<b>8 kW</b>	Grado_IPX	<b>4</b>
Potenza Zone Cottura	<b>4x2 n°- kW</b>	Larghezza	<b>70 cm</b>
Capacità Teglie	<b>4xGN2/1 n°</b>	Profondità	<b>70 cm</b>
Dimensione Camera Forno (LxPxH)	<b>57,5x65x30 cm</b>	Altezza	<b>85 cm</b>
Dimensione Forno	<b>GN2/1</b>	Larghezza Imballo	<b>76,0 cm</b>
Dimensione Piastra	<b>64,7x56,6 cm</b>	Profondità Imballo	<b>80,0 cm</b>
Guide	<b>4 n°</b>	Altezza Imballo	<b>114,0 cm</b>
Numero Zone Cottura	<b>4 n°</b>	Peso Netto	<b>118,0000 kg</b>
Passo Teglie	<b>6 cm</b>	Peso Lordo	<b>134,0000 kg</b>
Range Temperatura Forno	<b>60÷270 °C</b>	Volume	<b>0,7000 m³</b>
Range Temperatura Piastra	<b>MAX 450 °C</b>		

## ACCESSORI

- 220585: ELEMENTO DI UNIONE
- 220590: GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)