

TECNO60

116014

PFC70E/6/0

**CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA 4 ZONE
RISCALDANTI CON FORNO ELETTRICO VENTILATO**

**4 HOT ZONES GLASS CERAMIC RANGE WITH FAN
ASSISTED ELECTRIC OVEN**



CARATTERISTICHE TECNICHE

Costruito in acciaio inox
Dotata di piedi regolabili, può essere disposta a parete o ad isola
Guide portateglie e suola forno interamente estraibili
Piano in vetroceramica sigillato ermeticamente
Accostabile ad altre apparecchiature attraverso appositi giunti coprifuga
Indicatori di calore residuo per ciascuna zona di cottura
Resistenze da 2,5 kW a doppia zona riscaldante (concentriche)
Limitatore automatico di temperatura per evitare surriscaldamenti
Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona

SPECIFICATIONS

Made of stainless steel
Equipped with adjustable feet. It can be positioned by the wall or combined with other appliances as a central island.
Bottom and runners for backing trays are removable
Hermetically sealed glass ceramic top
It can be matched with other appliances by means of special joint elements
Lights indicating the appliance working and any residual heat on the top
Double and concentric heating elements with power of 2,5 kW
An automatic limiter prevents accidental overheatings
Separate heating and managing controls for each zone

Disposizioni potenze sul piano
Power levels distribution on the top



Information shown is provided only as a guide. The company reserves the right to modify these data without notifying anytime.
La validità dei dati riportati è indicativa. L'azienda si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.



TECNOINOX S.r.l. - via Torricelli 1 - 33080 Porcia PN - Italy
tel.: +39.0434.920110 - fax: +39.0434.920422
www.tecnoinox.it - tecnoinox@tecnoinox.it



TECNO60

116014

PFC70E/6/0

**CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA 4 ZONE
RISCALDANTI CON FORNO ELETTRICO VENTILATO**

4 HOT ZONES GLASS CERAMIC RANGE WITH FAN
ASSISTED ELECTRIC OVEN



DATI TECNICI - TECHNICAL SHEET

	U.M.	
Total Power	kW	11,1
EL Power	kW	11,1
Frequency	Hz	50-60
Voltage	V	400 3N ~
Oven Power	kW	2,5
Top Power	kW	8,6
Cooking Zones Power	n°x kW	2x1,8 + 2x2,5
Trays capacity	n°x	4x(440x380)
Oven Chamber Dimensions (WxDxH)	cm	46x41,5x32
Double Zones Heating Elements	n°	2
Runners	n°	4
Number of Cooking zones	n°	4
Distance between shelves	cm	1x8 + 2x5
Oven Temperature Range	°C	0÷275
Supply cable Min. Cross Section	n° x mm²	5 x 2,5
Timer	min	0-50
Cable Type		H07 RN-F
Oven Version		Ventilato-Fan Assisted
Heating Areas	n°	4
Electr. Supply Height from Ground/Position		Fondo-Bottom
		3
Width	cm	70
Depth	cm	60
Height	cm	85
Packaging Width	cm	82,0
Packaging Depth	cm	75,0
Packaging Height	cm	115,0
Net Weight	kg	53,0000
Gross Weight	kg	70,0000
Volume	m³	0,7100
S.H. Codes		84198180
Maximum weight for stacking	kg	500
Parcel Rotation Index		Orizzontale
Testing Sequence		40009
		173,174,176,53,194