

716061

PFR8E7

CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE TONDE CON FORNO ELETTRICO GN2/1

4 ROUND HOT PLATES ELECTRIC RANGE WITH GN2/1
ELECTRIC OVEN



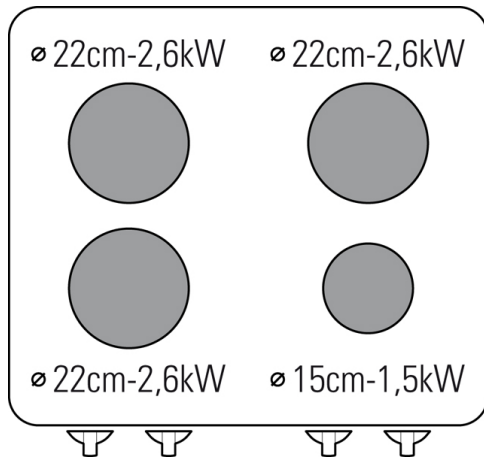
CARATTERISTICHE TECNICHE

- Costruito in acciaio inox
- Dotata di piedi regolabili, può essere disposta a parete o ad isola
- Comandi e componenti facilmente accessibili rimuovendo il cruscotto
- Guide portateglie e suola forno smaltate e rimovibili
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna piastra
- Limitatore di temperatura interno alle piastre per evitare surriscaldamenti e ridurre il consumo energetico
- Forno elettrico con selettore delle resistenze
- Piastre elettriche di elevata potenza fissate ermeticamente al piano
- Selettori di potenza a 7 posizioni
- Lampade spia indicanti le piastre accese

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.
- Easy to reach controls and units thanks to the removable front panel
- Bottom and runners for backing trays are enamelled and removable
- Independent heating controls for each plate
- Plate-internal temperature limiter to prevent overheating and curb energy consumption
- Electric oven with heating element switch
- Powerful electric hot plates hermetically sealed to the top
- 7-position power switches
- Signal lamps showing which hot plates are on

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





DATI TECNICI - TECHNICAL SHEET

| | U.M. | |
|--|----------|----------------|
| Total Power | kW | 14 |
| EL Power | kW | 14 |
| Frequency | Hz | 50-60 |
| Voltage | V | 400 3N ~ |
| Oven Power | kW | 4,7 |
| Top Power | kW | 9,3 |
| Cooking Zones Power | n°x kW | 3x2,6 + 1x1,5 |
| Trays capacity | n°x | 4xGN2/1 |
| Oven Chamber Dimensions (WxDxH) | cm | 57,5x65x30 |
| Oven dimension | | GN2/1 |
| Heating Plate Dimensions | cm | 3xØ22 + 1xØ15 |
| Runners | n° | 4 |
| Number of Cooking zones | n° | 4 |
| Distance between shelves | cm | 6 |
| Oven Temperature Range | °C | 60÷270 |
| Supply cable Min. Cross Section | n° x mm² | 5 x 2,5 |
| Cable Type | | H07 RN-F |
| Oven Version | | Statico-Static |
| Electr. Supply Height from Ground/Position | | Fondo-Bottom |
| | mm | 0 |
| | mm | 650 |
| | mm | -580 |
| | mm | 155 |
| | mm | 155/250 |
| | | 3 |
| Width | cm | 80 |
| Depth | cm | 70 |
| Height | cm | 90 |
| Packaging Width | cm | 85,0 |
| Packaging Depth | cm | 82,0 |
| Packaging Height | cm | 114,0 |
| Net Weight | kg | 82,0000 |
| Gross Weight | kg | 104,0000 |
| Volume | m³ | 0,7900 |
| S.H. Codes | | 84198180 |
| Maximum weight for stacking | kg | 500 |

DATI TECNICI - TECHNICAL SHEET

| | U.M. | |
|-----------------------|------|-------------|
| Parcel Rotation Index | | Orizzontale |
| Testing Sequence | | 40014 |
| | | 173,174,176 |