

## CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE TONDE CON FORNO ELETTRICO GN2/1

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



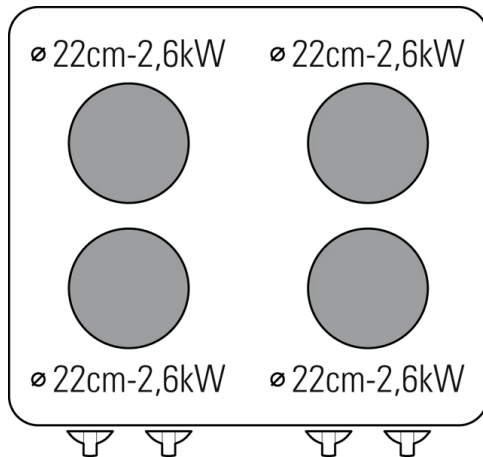
### CARATTERISTICHE TECNICHE

- 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	15,1
EL Power	kW	15,1
Frequency	Hz	50-60
Voltage	V	400 3N ~
Oven Power	kW	4,7
Top Power	kW	10,4
Cooking Zones Power	n°x kW	4x2,6
Trays capacity	n°x	4xGN2/1
Oven Chamber Dimensions (WxDxH)	cm	57,5x65x30
Oven dimension		GN2/1
Heating Plate Dimensions	cm	Ø 22
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 4
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	83,5000
Gross Weight	kg	101,0000
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