

Elektro-Glaskeramikherd mit statischen Elektrobackofen, Tiefe 900 mm

MODELL: PPVS90/80

Außenmaße

B 800 T 900 x H 870 mm

3.336,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Außenmaße	B 800 mm T 900 mm x H 870 mm
Innenmaß Backofen	B 53 cm x T 65 cm x H 28 cm
Küchentiefe	900 mm
Nettogewicht	176 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Leistung Backofen	6 KW
Gesamte elektrische Leistung	19,6 KW
Leistung Kochzone	4 Kochzonen x 3,4 KW

Anzahl Kochzonen	4 Kochzonen
Anzahl Kochzonen	4 Kochzonen
Standardausstattung	1 Backofengitter GN 2/1 di misure 650 x 530 mm
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Gerätetyp	Glaskeramik
Baumaterial	Edelstahl
Backofen	Ja
Normative	CE

Beschreibung

Elektro-Glaskeramikherd mit statischen Elektrobackofen, Tiefe 900 mm

Der professionelle Elektroherd ist extrem vielseitig und für jede Küche geeignet. Er zeichnet sich durch Qualitätsmerkmale wie Zuverlässigkeit, Robustheit und Langlebigkeit aus und ist platzsparend. Er hält jeden Arbeitsrhytmus stand und garantiert einen hohen Sicherheitsstandard

Die Elektroherde bieten dank ihrer Modularität unzählige Kombinationsmöglichkeiten. Man kann mehrere Elemente miteinander

verbinden, so dass Sie Ihre Küche ganz nach Ihrem Geschmack und Ihren Bedürfnissen gestalten können.

Alle Produkte werden aus **AISI 304 Edelstahl** in der Stärke 20/10 und **aus CE-zertifizierten Materialien** hergestellt, um die Einhaltung der geltenden europäischen Normen zu gewährleisten.

Der Elektroherd hat ein Kochfeld aus Glaskeramik und einen statischen Elektrobackofen für GN2/1 Backofengitter.

Das **hermetisch versiegelte Kochfeld aus Glaskeramik** verfügt über **4 Kochzonen (jeweils 3,4 kW)** die einzeln regelbar sind und durch einen Energieregler gesteuert werden. Die einzelnen Kochzonen sind durch Siebdruck gekennzeichnet. Glaskeramik ist ein vielseitig einsetzbares Material was unzerbrechlich, hermetisch und leicht zu reinigen ist. Außerdem werden die Kochzonen nur bei direktem Kontakt mit der Pfanne aktiviert und sind mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Die Reinigung und Benützung des Glaskeramik-Kochfeldes ist einfach. Entfernen Sie zunächst alle Lebensmittelreste mit einem geeigneten Schaber. Geben Sie dann ein paar Tropfen eines Reinigungsmittels auf die kalte Arbeitsplatte und wischen Sie sie vorsichtig zuerst mit einem feuchten Tuch und dann mit einem trockenen und sauberen Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Schwämme oder Produkte.

Der statische Elektrobackofen hat ein Maß von 530 mm x 650 mm x 280 mm. Er ist für die Verwendung von 3 Backofengitter GN2/1 (H 65 mm) geeignet. Der Ofenraum und die Tür sind thermisch isoliert, um den Wärmeverlust zu begrenzen.

Die Wärme im Inneren des Ofens wird durch 3 elektrische Heizelemente am Boden und 3 elektrische Heizelemente an der Oberseite der Kammer erzeugt.

Durch Drehen des Temperaturreglers (0°C bis 300°C) im Uhrzeigersinn wird der Hauptschalter aktiviert und die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Mit dem kombinierten Thermostat wird die gewünschte Temperatur eingestellt. Der 4 – Takt – Schalter mit Backofen – Symbole ermöglicht hingegen die Eingabe verschiedener Funktionen: Backofen aus, Ober-/Unterhitze (die beiden gelben Kontrolllampen leuchten auf), Unterhitze, Oberhitze.

Serienmäßige Ausstattung:

- 1 Backofengitter GN2/1, 650 mm x 530 mm

NÜTZLICHE TECHNISCHE DATEN:

Kochzone: Außendurchmesser: 280 mm; Innendurchmesser: 198 mm; Leistung 3,4 kW

FOTO REIN INDIKATIV