

TECNO74

716025

PPF8E7

CUCINA ELETTRICA "TUTTA PIASTRA" CON FORNO ELETTRICO GN2/1

"SINGLE PLATE" ELECTRIC SOLID TOP RANGE WITH GN2/1 ELECTRIC OVEN



CARATTERISTICHE TECNICHE

- * Costruito in acciaio inox
- * Comandi e componenti facilmente accessibili rimuovendo il cruscotto
- * Lampade spia indicanti le zone in funzione
- * Selettori di potenza a 7 posizioni
- * Piano di spessore 1,2 mm in acciaio inox AISI 304
- * Dotata di piedi regolabili, può essere disposta a parete o ad isola
- * Guide portateglie e suola forno smaltate e rimovibili
- * Forno elettrico con selettore delle resistenze

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- * Made of stainless steel
- * Easy to reach controls and units thanks to the removable front panel
- * Signal lamps showing the working heating zones
- * 7-position power switches
- * AISI 304 stainless steel top, 1,2 mm thick
- * Equipped with adjustable feet. It can be positioned by the wall or or combined with other appliances as a central island.
- * Bottom and runners for backing trays are enamelled and removable
- * Electric oven with heating element switch



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



TECNO74

716025

PPF8E7

CUCINA ELETTRICA "TUTTA PIASTRA" CON FORNO ELETTRICO GN2/1

"SINGLE PLATE" ELECTRIC SOLID TOP RANGE WITH GN2/1 ELECTRIC OVEN



DATI TECNICI / TECHNICAL SHEET

Alimentazione Piano / Power Supply of Top		Elettrico-Electric
Alimentazione Forno / Oven Supply		Elettrico-Electric
Installazione / Product fitting up		Cucina con forno-Range
Tipo Piano / Boiling top type		Tuttapiastro-Coup-de-feu
Potenza / Power	kW	12,7
Potenza Piano / Top Power	kW	8
Potenza Forno / Oven Power	kW	4,7
Numero Zone Cottura / Number of Cooking zones	n°	4
Potenza Zone Cottura / Cooking Zones Power	n°x kW	4x2
Frequenza / Frequency	Hz	50-60
Tensione / Voltage	V	400 3N ~
Dimensione Piastra / Plate Dimension		76,3x58
Tipo Materiale Ripiano / Work Top Material		AISI 304
Spessore Materiale Ripiano / Work Top Material Thickness		12/10
Tipo Finitura / Exterior Finish		Scotch Brite
Tipo Piastra / Plate Type		Fe16Mo3
Zone Riscaldanti / Heating Areas	n°	4
Tipo Forno / Oven Version		Statico-Static
Capacità Teglie / Trays capacity		4xGN2/1
Dimensione Camera Forno (LxPxH) / Oven Chamber Dimensions (WxDxH)	cm	57,5x65x30
Dimensione Forno / Oven dimension		GN2/1
Range Temperatura / Temperature Range	°C	60÷270
Dotazione Teglie / Trays Provided	n°	
Dotazione Griglie / Grids Provided	n°	1
Passo Teglie / Distance between shelves	cm	6
Guide / Runners	n°	4
Larghezza / Width	cm	80
Profondità / Depth	cm	70
Altezza / Height	cm	90
Larghezza Imballo / Packaging Width	cm	85,0
Profondità Imballo / Packaging Depth	cm	82,0
Altezza Imballo / Packaging Height	cm	114,0
Peso Netto / Net Weight	kg	130,5000
Peso Lordo / Gross Weight	kg	148,0000
Volume / Volume	m³	0,7900



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

