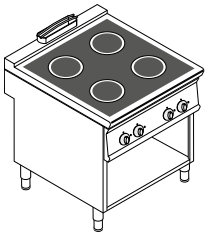

PIANO COTTURA INDUZIONE 4 ZONE FREESTANDING SU VANO APERTO

716169 - PIN8FE7N

CARATTERISTICHE

Tecno74 è capace di coniugare prestazioni e caratteristiche di ottimo livello con un uso intelligente dello spazio, specie in abbinamento a Mosaico74 o Tecno90.
Presenta un'ampia gamma di apparecchiature di cottura, comprese macchine evolute, con controllo digitale.
Tecno74 è ideale per cucine di ristoranti e hotel di dimensioni medio- grandi. Soddisfa requisiti di affidabilità, potenza e durevolezza, per servire al meglio un numero di coperti importante.
Materiali di alta qualità, una progettazione attenta e finiture accurate assicurano robustezza e funzionalità di macchine e composizioni Tecno74. Il design di Tecno74 è studiato per facilitare l'installazione e agevolare la pulizia.
SICUREZZA
Le apparecchiature a gas sono certificate dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza. Le apparecchiature elettriche, testate presso i nostri laboratori, sono certificate CE.
FACILITÀ DI PULIZIA
I piani e le vasche stampati con spigoli arrotondati, ampi invasi e bordi anti-trabocco minimizzano le infiltrazioni e facilitano la pulizia. I camini rimovibili per la pulizia e il perfetto accostamento tra i moduli contribuiscono a preservare l'igiene.
FINITURE
Un aspetto importante di Tecno74 è l'attenzione messa al design, in termini di estetica e funzionalità. Le maniglie ampie e robuste, sono facili da afferrare e pulire; inoltre proteggono le porte da eventuali urti con carrelli. I fianconi a pannello unico completano l'isola donando unità e solidità e, come le porte, sono disponibili in versione verniciata.
POTENZA E UNIFORMITÀ DI COTTURA
Lo chef può contare su potenze importanti e su prestazioni eccellenti in termini di uniformità di cottura.
ROBUSTEZZA E DUREVOLEZZA
Piani in acciaio Inox Aisi 304 spessore 1,5 mm.
MASSIMA AFFIDABILITÀ

Apparecchiature realizzate in Tecnoinox, con materiali e componenti italiani o europei. Indice di perfezione superiore al 99%.

GUARNIZIONI

In maglia di acciaio e fibra di vetro, sigillano la porta dei forni nelle cucine e resistono alle alte temperature per anni e anni.

VANO TECNICO

La maggior parte dei moduli è dotata di vano tecnico posteriore per gli allacciamenti.

PERFETTO ACCOSTAMENTO DELLE MACCHINE E FACILITÀ DI INSTALLAZIONE

L'esclusivo sistema di fissaggio Tecnoinox rende agevole l'installazione delle macchine e il perfetto accostamento. I piedini, facili da regolare, sono in acciaio Inox Aisi 304.

CUCINE E PIANI COTTURA A INDUZIONE

- La tecnologia più innovativa nella cottura orizzontale.
- Un generatore con comando indipendente ogni due zone riscaldanti.
- Alta resa e risparmio energetico: lavora solo in presenza di pentola.
- Minima dispersione di calore nell’ambiente.
- Facilità di pulizia.

DATI TECNICI

Potenza Totale	**14 kW**	Larghezza	**80 cm**
Potenza EL	**14 kW**	Profondità	**70 cm**
Frequenza	**50/60 Hz**	Altezza	**90 cm**
Tensione	**400 3 ~ V**	Peso Lordo	**76,4 kg**
Potenza Zone Cottura	**4x3,5 n°- kW**	Volume	**0,7900 m³**

ACCESSORI

- 319002: PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX
- 719005: TAMPONAMENTO POSTERIORE T74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM
- 799503: TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING
- 799506: COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM