

SERIE 700 FAMIGLIA CUCINE INDUZIONE MODELLO NECI74T

DESCRIZIONE

CUCINA ELETTRICA INDUZIONE 4 ZONE TOP



DATI TECNICI:

STRUTTURA	TOP	DIMENSIONI PIASTRA	750x570 mm
LARGHEZZA	800 mm	NR. ZONE COTTURA	4
PROFONDITÀ	730 mm		
ALTEZZA	320 mm		
PESO NETTO	47 kg		
VOLUME	0.18 m3		
POTENZA ELETTRICA	14 kW		
FASE	3		
FREQUENZA	50/60 Hz		
TENSIONE	400 V		

SERIE	FAMIGLIA	MODELLO
700	CUCINE INDUZIONE	NECI74T

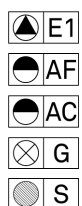
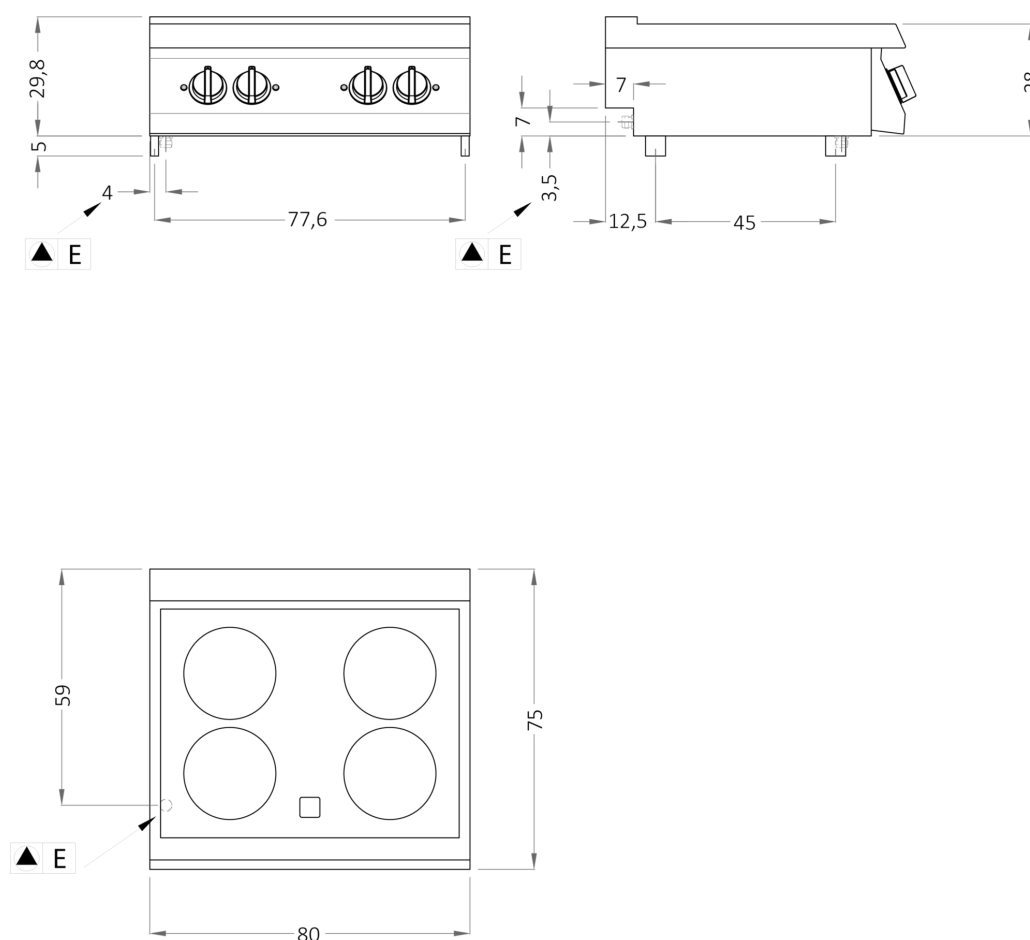
CARATTERISTICHE:

Piano di cottura top ad induzione. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10 predisposto per l'unione di testa, piano induzione spessore 6 mm sigillato ermeticamente al piano, sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura. Dotata di n° 4 zone di cottura indipendenti da 3,5 kW di potenza. Zone riscaldate delimitate da contorni serigrafati sul vetro. Selettore di comando che consente di utilizzare 10 livelli di potenza. Lampade spia che segnalano l'attivazione del riscaldamento e indicano il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Power-box integrato, sensore principale di sicurezza.

ACCESSORI OPTIONAL:

SERIE 700 FAMIGLIA CUCINE INDUZIONE MODELLO NECI74T

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



ARRIVO ELETTRICO

400 V

3

ACQUA FREDDA

ACQUA CALDA

GAS

SCARICO

NOTE PER L'INSTALLATORE:

Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera. Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura. Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.

Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme. Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta). Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina. Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti e relativi alla versione standard.

L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.