



|    |           |
|----|-----------|
| n. | 4         |
| mm | 230 x 230 |
| kW | 3,2       |



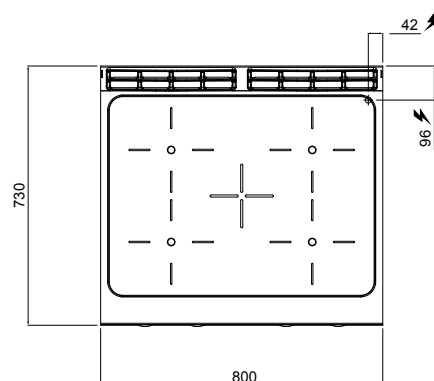
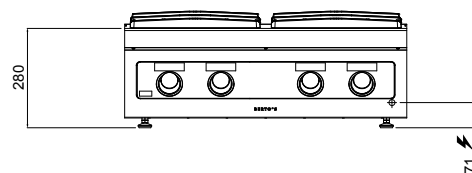
kW | 12,8



V | 380-415 V3N~



Kg | 45

**STANDARD**

Comandi elettronici Bflex - Spia segnalazione calore residuo • Bflex electronic controls - Residual heat signal light  
 Commandes électroniques Bflex - Voyant signalisation chaleur résiduelle • Bflex elektronische steuerung - Rest-hitze warnlampe

**OPTIONAL**

SV3/B Volts 220-240 3~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Regolazione della potenza tramite comando elettronico Bflex di alta precisione.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop in AISI 304 stainless steel with a 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel, Scotch Brite finishing. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (up to 500 °C) that radiate heat to the cooking surface. The zones are marked with serigraphs that allow the proper positioning of the pan. After switching off each zone, a light signals any residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. Power regulation through high precision Bflex electronic control.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Réglage de puissance grâce à un commande électronique Bflex de haute précision.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung elektrischer Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten er einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Einstellung der Leistung durch Elektronische Bflex-Steuerung.