

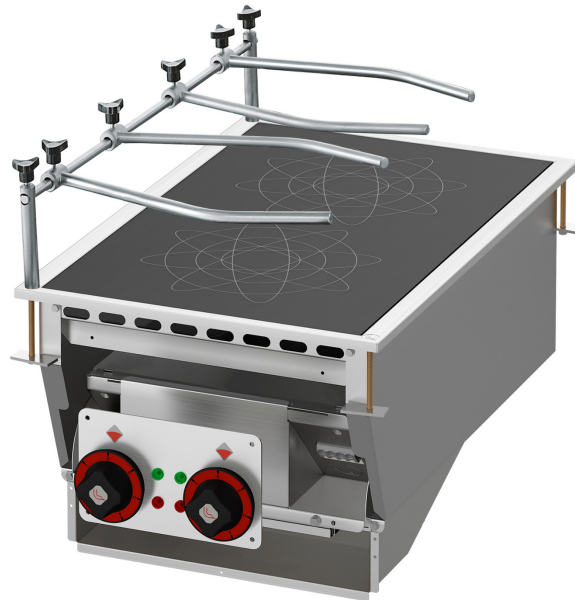
PCID-60EX

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati.

Modello - Piani di cottura a induzione in vitroceramica e di tipo "WOK" per uso professionale. Piano in vitroceramica ad induzione, con zone di elevata potenza. Anche con comandi digitali. Riscalda il contenuto solo quando la pentola, dotata di fondo d'acciaio magnetico, vi è posta a contatto. Garanzia di cottura delicate e rapide. Piano con il WOK adatto per l'uso della tipica padella a forma concava che permette di friggere, soffriggere e stufare in tempi e condimenti ridotti.

Dotazioni - Staffe di fissaggio. Griglie antirollio ferma pentole.



PCID-60EX

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2mm thick worktop, chromed details.

Model - Professional Induction cooking or Wok Hob. Ceramic glass top with high output cooking areas, heats only the content of the pan with magnetic steel base. Standard or digital control offers accurate adjustment for delicate to high cooking temperatures. Wok hob suitable for use with steel concave pan.

Fittings - Fixing system. Rolling racks to block the pots.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 2 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt.

Modell - Induktionskochplatte aus Glaskeramik und vom Typ "WOK" für den professionellen Gebrauch. Induktionsplatte aus Glaskeramik mit Kochbereichen für hohe Leistung. Auch mit digitaler Steuerung. Erwärmt den Inhalt nur, wenn der Topf mit Boden aus Magnetstahl diesen berührt. Garantie für ein schonendes und schnelles Garen. Kochfläche mit WOK z, geeignet zum Gebrauch der typischen tiefen Pfanne, mit der man in kürzerer Zeit frittieren, anbraten und schmoren kann.

Ausstattungen - Fixiersystem. Rutschsicherungs rost für Töpfe Blockierung.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 2 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés.

Modèle - Plan de cuisson à induction vitrocéramiques et de type «WOK» à usage professionnel. Plan vitrocéramique à induction, avec zones haute puissance. Également avec commandes numériques. Réchauffe le contenu uniquement lorsque la poêle, équipée d'un fond en acier magnétique, est mise en contact. Garantie de cuisson délicate et rapide. Plan à WOK adapté à l'usage de la poêle de forme concave permettant de frire, faire revenir et cuire à l'étouffée avec réduction des temps.

Équipements - Système de fixation. Grilles de fixation marmites.

Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 2 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados.

Modelo - Encimeras de cocción por inducción de vitrocerámica y de tipo "WOK" para uso profesional. Plano de vitrocerámica de inducción, con zonas de potencia elevada. También con mandos digitales. Calienta el contenido únicamente cuando entra en contacto con la olla, dotada de fondo de acero magnético. Garantía de cocción rápida y eficaz. Plano con WOK apto para el uso de la típica sartén de forma cóncava que permite freír, sofreír y estofar con condimentos y tiempo reducidos.

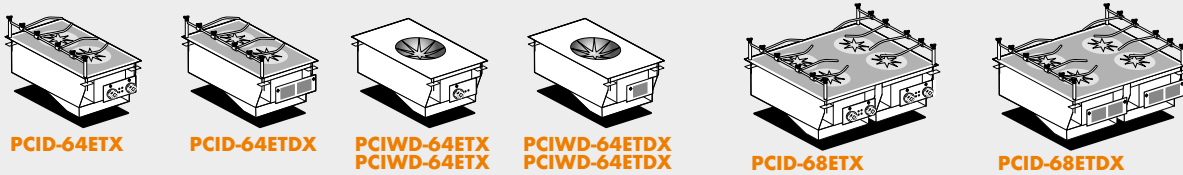
Dotaciones - Sistema de fijación. Rejillas antibasculamento.

PCID-...

Descrizione	A	C	D
PCID-64ET	400 mm	100 cm ²	150 cm ²
PCID-68ET	800 mm	165 cm ²	200 cm ²

PCIWD-...

A Targhetta caratteristiche / Data plate / Typenschild
 Plaque des caractéristiques / Chapa de características
B Allacciamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique / Conexión eléctrica



Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions	Vetro Glass Glas Verre Vidrio	Piastr e potenza Plates and power Platten und Leistung Plaques et puissance Placas y potencia	Comandi Controls Steuerungen Commandes Controles	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen	
	cm	cm	N° • kW	N°	kW	"V~ 1" • Hz	"V~ 2" • Hz	kg/m ³
PCID-64ETX	40x60x31h	35x57	2 • 2 x 5,0	2	10,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	20 / 0,080
PCID-64ETDX	40x60x31h	35x57	2 • 2 x 5,0	2 • D*	10,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	20 / 0,080
PCID-68ETX	80x60x31h	75x57	4 • 4 x 5,0	4	20,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	40 / 0,360
PCID-68ETDX	80x60x31h	75x57	4 • 4 x 5,0	4 • D*	20,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	40 / 0,360
PCIWD-64ETX	40x60x31h	Ø 30	1 • 1 x 5,0	1	5,0	400V-3 • 50/60		20 / 0,080
PCIWD-64ETDX	40x60x31h	Ø 30	1 • 1 x 5,0	1 • D*	5,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	20 / 0,080
PCIWD-64ETDX	40x60x31h	Ø 30	1 • 1 x 5,0	1 • D*	5,0	400V-3 • 50/60	440V-3 • 50/60	20 / 0,080

D* - Digitali / Digital / Digitale / Numériques / Digitales

- Non posizionare su forni o cassettiere / • Do not place on ovens or drawers
- Nicht Platz auf Ofen oder Schubladen / • Ne placez pas sur des fours ou des tiroirs
- No coloque en los hornos o en los cajones