

CÓCINA INDUCCIÓN

INDUCTION COOKER

MODELOS · MODELS CBI 47 – CBI 73

Prestaciones elevadas en tiempos breves y menor calor radiado para mejorar el entorno de trabajo.

- Encimera de inducción, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada.
- Zonas de cocción delimitadas por la serigrafía circular Ø 230 mm, con 3,5 kW de potencia. Potencias regulables entre 10 niveles diferentes para cociones especiales y delicadas.
- Calentamiento activo sólo en presencia del recipiente de cocción y señalado por el encendido de una lámpara piloto de color verde colocada en el panel de control.
- Suministro de energía sólo en el área de apoyo del recipiente, mientras que la superficie libre permanece fría.
- Sistemas de seguridad contra el recalentamiento y lámpara piloto para eventuales anomalías de utilización y/o funcionamiento.
- Balanceras de serie.

High performance heat up, reduced heat radiation for friendly environment in the galley.

- The sealed 6 mm ceramic top offers high cleaning comfort.
- Independently controlled heating zones, outlined by the screen-printed circle Ø 230 mm; 3,5 kW power. 10 different power settings available for special and delicate modes of cooking.
- Heating active only when the pan is present (electronic pot recognition), operation green indicator light on control panel.
- Heat delivered only to the area in contact with the pan, while the free surface remains cold.
- Overheating protection, indicator light for any malfunction or operating problem.
- Sea rolling bars.



Mod.: CBI 73

COCINA INDUCCIÓN	INDUCTION COOKER	CBI 47	CBI 73
Dimensiones (mm)	Dimensions (mm)		
Ancho	Width	400	800
Fondo	Depth	730	730
Alto	Height	900	900
Placa Ø 230 mm 3500 W	Plate Ø 230 mm 3500 W	2	4
Tensión (V - ph)	Voltage (V - ph)	230/400 - III	
Potencia (W)	Power (W)	7000	14000
Peso neto (kg)	Net weight (kg)	27	55