



MOD : E9/STA8-N

Production code : DITPE98A

09/2023



OPTIMA 900 EVO - TAQUE ÉLECTRIQUE, ARMOIRE OUVERTE E9/STA8-N



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieures - LxPxH (cm)	80x90x85
Puissance totale (kW)	14
IPX5	●

SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

Plaque électrique 3.5 kW	4
Alimentation	400V/3N 50/60Hz
Poids (kg)	143
Volume (m3)	1

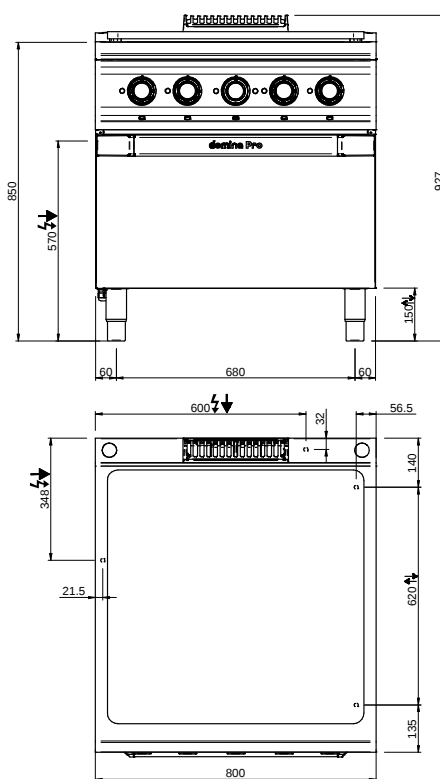
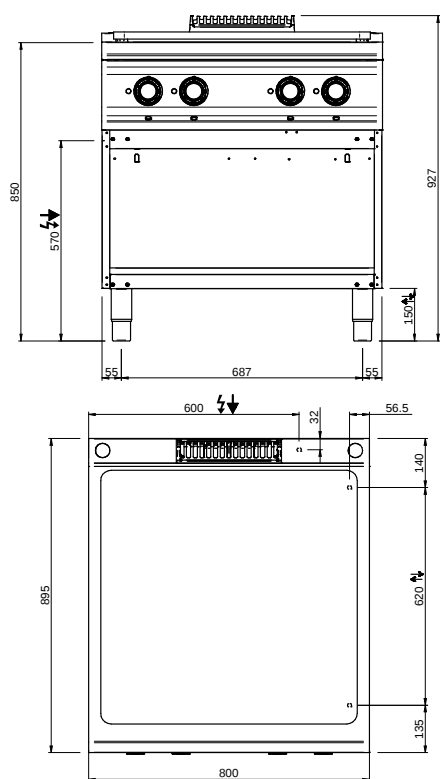
La plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur a une surface de 50 dm². Dans les versions à gaz, le chauffage est assuré par un brûleur en acier de 12 kW, positionné sous l'anneau central mobile. Il dispose d'un allumage piézoélectrique et d'un contrôle thermostatique de la température. Dans les versions électriques, la plaque de cuisson est unique mais comporte 4 zones de cuisson avec un contrôle indépendant de la température pour chaque zone.

Versions avec four :

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée, et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec une cavité isolante et une contre-porte en acier inoxydable.

Four à gaz : équipé d'un brûleur de 7 kW à flamme auto-stabilisée ; régulation thermostatique de la température avec une soupape de sécurité et une thermocouple ; allumage piézoélectrique du brûleur. Il comporte des supports pour 3 GN 2/1.

Four électrique : équipé de résistances blindées en acier inoxydable de 6 kW, positionnées au fond et au plafond de la chambre de cuisson ; régulation thermostatique de la température avec double contrôle séparé du fond et du plafond pour une flexibilité maximale de cuisson. Il comporte des supports pour 3 GN 2/1.



LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN



ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL



REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)