

# 70

ESSENTIAL SERIES

## IIS8

ELEMENTO DI COTTURA STANDARD  
STANDARD COOKING ELEMENT

OFFICINE GULLO  
DESIGN

### PIANO A INDUZIONE 80 CM INDUCTION COOKTOP 80 CM



### DESCRIZIONE DESCRIPTION

Mentre i tradizionali piani cottura in vetroceramica usano una resistenza elettrica per creare calore, quelli a induzione sono basati su campi magnetici. Praticamente, la produzione di calore avviene solo all'interno del diametro della pentola. I piani cottura a induzione Officine Gullo, esteticamente molto eleganti, possono essere controllati con una precisione superiore a quella dei fornelli a gas e sono i pi veloci per cuocere, raggiungendo il punto di ebollizione nella met del tempo. I piani a induzione sono ottime dal punto di vista della sicurezza grazie alla totale assenza di fiamme. Dal punto di vista energetico, i piani a induzione magnetica sono molto efficienti, poich sfruttano il 90% dell'energia consumata.

Unlike conventional glass-ceramic cooktops equipped with electric heating coils, induction tops are based on the use of magnetic fields, which means that they heat cookware directly by leaving the top of the cookware and the surface all around perfectly cool. Officine Gullo induction cooktops are very elegant looking and more easily controllable than gas-heated stoves, cook food much faster and allow water to reach the boiling point in half the time. Induction cooktops are also very safe: there are no flames involved. From the energy-saving point of view, induction cook tops are very efficient, as they exploit 90% of energy consumed.

### CARATTERISTICHE FEATURES

#### Costruzione Construction

Realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, manopole con grado di protezione all'IPX5. Piano in vetroceramica ad induzione di tipo WOK, con zone di elevata potenza. Anche con comandi digitali. Piano con il WOK adatto per l'uso della tipica padella a forma di cava che permette di friggere, soffriggere e stufare in tempi e condimenti ridotti.

Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite, incorporating 2mm thick worktop, rounded edges, rear splash back.

#### Pulizia Cleaning

La superficie del piano cottura non si scalda e in caso di caduta accidentale di materiale sul fornello, non ci saranno fastidiose incrostazioni da raschiare e pulire.

As the cooking surface does not heat up, food will not stick to it, making it much easier to clean.

### PRECAUZIONI DI MONTAGGIO PLANNING NOTES

(i) In caso di mobile in legno posizionato a lato dell'elemento, il mobile deve essere montato su piedini per garantire una corretta ventilazione della macchina. (ii) Non utilizzabile sopra FES8 o cassetti.

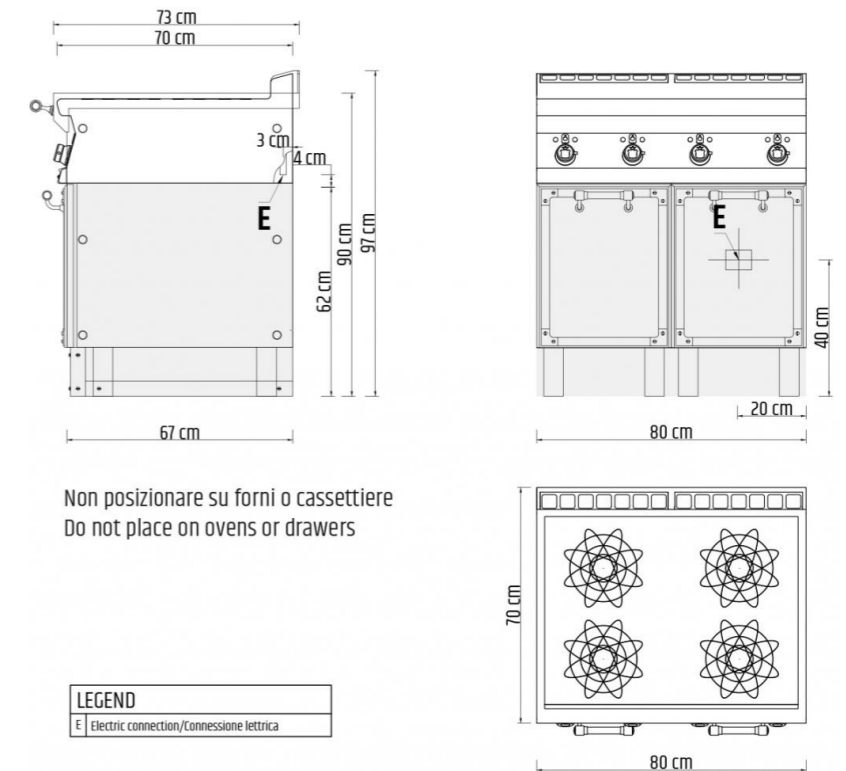
(i) If the range is installed between wood cabinet, those must be on legs so that the proper ventilation and air flow is available to the range. (ii) Locate the electrical supply flush with the wall or floor and within the area shown in the illustration above. (iii) Can't be used on FES8 o drawers

### SCHEMA INSTALLAZIONE INSTALLATION SCHEME

N.B.: L'area evidenziata indica la porzione in cui non devono essere posizionati superfici infiammabili o materiali combustibili.

NOTE: Shaded area above countertop indicates minimum clearance to combustible surfaces, combustible materials cannot be located within this area.

### DETTAGLI DETAILS



### DATI TECNICI TECHNICAL INFO

LARGHEZZA - WIDTH	800 mm
PROFONDITÀ - DEPTH	730 mm
DATI NOMINALI CONNESSIONE ELETTRICA (W) - ELECTRIC CONNECTION RATING (W)	20000 W
MAXIMUM AMP USAGE	29.0 A
TENSIONE - VOLTAGE (V)	[400V-3N]
FREQUENZA (HZ) - FREQUENCY (HZ)	Hz: 50/60
TIPO DI SPINA - PLUG TYPE	Hard wired no cable supplied. Dedicated circuit required./Nessun cavo fornito in dotazione. Circuito dedicato richiesto.