

Extractor de superficie URS 45-520 CN

Extractor de superficie URS de acero cromo-níquel ST.4301 (inoxidable) 120 x 196 x 520 mm, para un montaje empotrado o sobre la superficie, para extractores externos de O+F. Para el funcionamiento en modo de extracción y circulación de aire con filtro de plasma. Para el funcionamiento con regulador de velocidad en la zona de cocción (CRF 382 O2-900, CRI 30-900) o regulador de velocidad externo EDS PLUS-816. Conexión para el canal planoCOMPAIR®flow NW 150 de Naber (no incluido en el suministro).

Tecnología profesional de O+F

- Filtro metálico para grasa de 12 capas con garantía de por vida SF 4417
- Sistema de filtro con clase de eficiencia A (el mejor en su categoría)

Tecnología de la zona de cocción:

CRF 382 O2/-900: 2 zonas de inducción de 19 x 22 cm, 2,1 kW/3,7 kW, nivel de potencia, control deslizante, función para derretir, mantener caliente y cocer a fuego lento, función de puente, indicador del calor residual
Valor de conexión CRF 382 O2: Voltaje AC 230 V, potencia 3,7 kW

CRF 382 O2-900 además con control del extractor para unidades de extracción externas 4 niveles y temporizador de parada, 9 y 59 minutos
Valores de conexión 4,0 kW, AC 230 V, 2NAC 400V

Opciones/accesorios especiales

- Zona de cocción CRF 382 O2-900 con regulador de velocidad para extractores externos
- Canal plano COMPAIR®flow de Naber NW 150 ver pág. 80
- Unidad de extracción con filtro de plasma o de carbón, GEP 146-100 o GE 146K-500
- Unidad de extracción para el área del zócalo GE 225COMP para extracción o circulación del aire.

Indicaciones de planificación

- Principio de funcionamiento general del extractor de superficie de O+F: Captura primaria máxima del vapor ascendente en la zona

de cocción, captura secundaria adicional del vapor durante el funcionamiento y con el temporizador de apagado que no se pueden extraer en la captura primaria (importante en especial cuando se usan cazuelas altas y en las cocinas de gas). La detección secundaria y el temporizador de apagado para la eliminación de los olores es importante para el funcionamiento.

- Los extractores URS de superficie están adaptados de forma óptima a las zonas de inducción de O+F. Un extractor URS de superficie instalado en el medio ventila dos zonas de inducción de un diámetro máximo de 40 cm. En el caso de contar con un wok o teppanyaki adicional, es necesario un aparato/extractor URS de superficie con unidad de extracción externa para cada uno de ellos.
- El funcionamiento en modo de extracción y circulación requiere unidades de extracción externas de O+F de mín. 800 - máx. 1.100 m³/h.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones de planificación generales del sistema de extracción de la presente documentación de venta.
- Clase de eficiencia energética en modo de extracción con GE 146-2 A++
- Consumo medio de energía del extractor con GE 146-2 22,0 kWh/año

Modelo n.º

URS 45-520 CN Extractor de superficie
CRF 382 O2-900 Zona de cocción con regulador de velocidad
CRF 382 O2 Zona de cocción
GEP 146-100 Unidad de extracción con filtro de plasma
GE 146K-500 Unidad de extracción con filtro de carbón
GE 225COMP Unidad de extracción para zócalo
PNF 496-1200 Filtro de plasma para zócalo
KF BOX 5530 COMP Caja de filtro de carbón



URS

La combinación con extractores URS de superficie y zonas de cocina O+F es capaz de hacer frente sin problemas a retos más grandes: la combinación con wok o teppanyaki ofrece aún más espacio a las ideas creativas en la cocina del hogar. Casi como un guardaespaldas, los dos extractores URS de superficie junto al wok y al teppanyaki eliminan el vapor hacia abajo de forma tan eficaz como silenciosa. Por motivos físicos, requieren algo más de potencia que las campana extractoras convencionales, no deje que nadie le engañe a este respecto.

Cada extractor URS de superficie requiere una unidad de extracción externa. Un regulador de velocidad externo o situado en la zona de inducción CRF 382 O2-900 se encarga de controlar los dos extractores URS de superficie.

Zonas de inducción CRF 382 O2, CRF 382 O2-900

Características destacadas: potencia de inducción de hasta 3,1 kW posible en el nivel de potencia, cómodo manejo con los controles deslizantes. La función de puente conecta la parte delantera y la trasera

creando una sola zona de cocción.

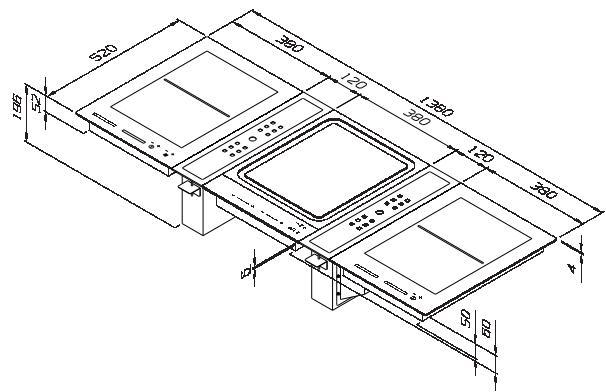
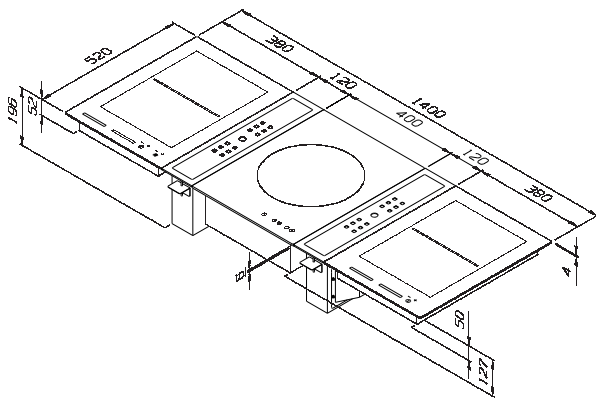
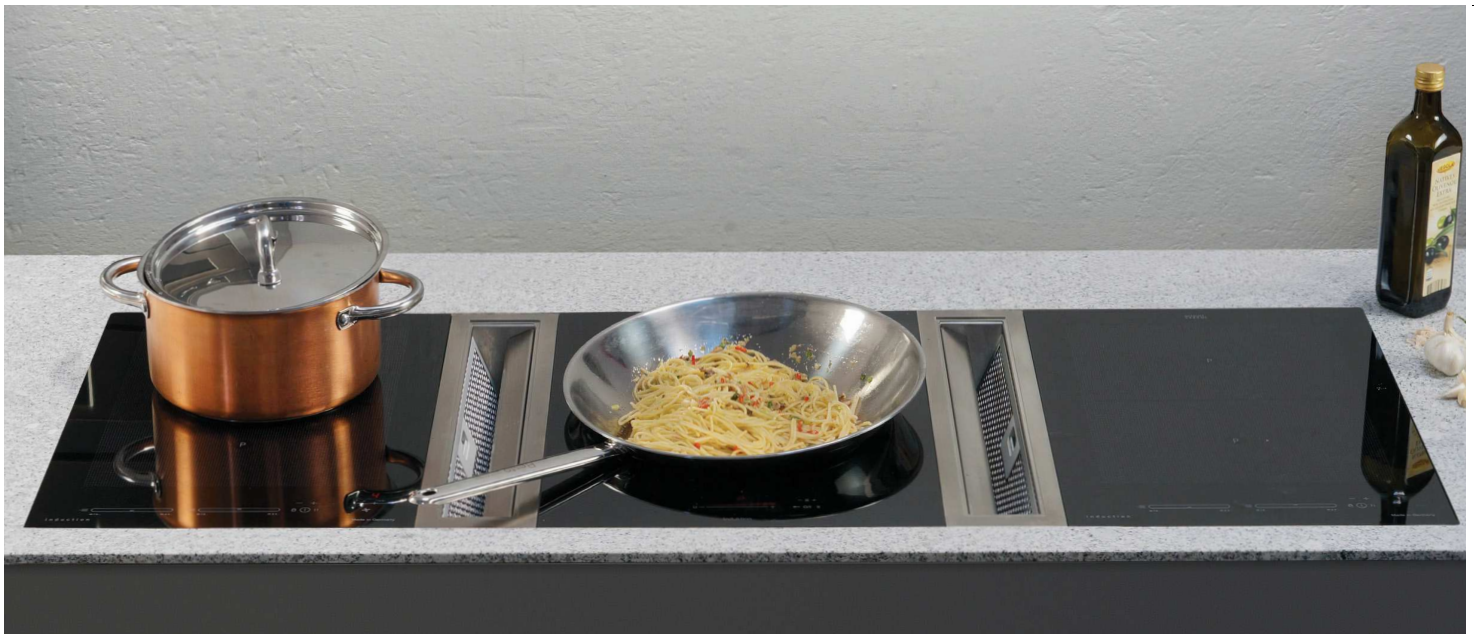
Un control táctil permite activar de forma precisa tres temperaturas: cocer a fuego lento (94 °C), mantener caliente (70 °C) y derretir chocolate (42 °C). CRF 382 O2-900 dispone de un mando de control táctil para el extractor a través del cual también se puede seleccionar el temporizador de apagado de 9/59 minutos.

Wok CRW 400-101

Ideal no solo para la cocina asiática: aquí podrá freír deliciosos espárragos, preparar verduras frescas y crujientes, aquí tiene lugar la fusión de los espaguetis con ajo y aceite. Los 3,2 kW sacan lo mejor de la sartén especial de Demeyere, incluida en el suministro.

Teppanyaki CRT 382-101

Así salen los filetes bien siempre, y no solo eso: también trata a la perfección pescados, gambas y camarones. El teppanyaki, calentado por inducción, está listo en dos minutos, también para frutas y hortalizas frescas. No caliente aquí utensilios no adecuados para la inducción (máx. 220 °C).



Extractor URS de superficie URS 45-520 CN
Ver pág. 12

Indicaciones de planificación para el funcionamiento con 2 extractores URS de superficie

- Cada extractor URS de superficie requiere una unidad de extracción externa. Tenga en cuenta que debajo del wok no tiene lugar ningún movimiento del aire.
- Ancho con wok en el medio: 140 cm, con teppanyaki: 138 cm
- Todos los elementos pueden instalarse empotrados o sobre la encimera.
- Rebojo del wok 6,5 mm

Zona de inducción CRF 382 O2-900 y CRF 382 O2
Ver pág. 12-13

Wok CRW 400-101
Equipación técnica:

Zona de cocción sin marco 400 x 127 x 520 mm para instalación empotrada o sobre la superficie con sartén wok de 38 cm y nivel de potencia de 2,5 / 3,2 kW, con control deslizante. Niveles de programa para cocer a fuego lento 94 °C, mantener caliente 72 °C y derretir chocolate 42 °C. Temporizador/alarma de tiempo corto, función de pausa, indicador del calor residual. Potencia 3,2 kW, voltaje CA 230 V / 2NAC 400 V.

Teppanyaki CRT 382-101
Equipación técnica:

Sin marco, 380 x 60 x 520 mm para instalación empotrada o sobre la superficie con superficie de cocción de acero inoxidable calentada por inducción, con 2 zonas de 1,4 kW regulables por separado. Función de limpieza, indicador del calor residual. Potencia 2,8 kW, voltaje CA 230V / 2 NAC 400 V



Modelo n.º

- URS 45-520 CN Extractor de superficie
- CRF 382 O2-900 Zona de cocción con regulador de velocidad
- CRF 382 O2 Zona de cocción
- CRW 400-101 Wok
- CRT 382-101 Teppan Yaki 1688
- Regleta de conexión CRF (2 para CRT)
- GEP 146-100 Unidad de extracción con filtro de plasma
- GE 146K-500 Unidad de extracción con filtro de carbón
- GE 225COMP Unidad de extracción para zócalo
- PNF 496-1200 Filtro de plasma para zócalo