

Gamma coltura modulare Piano ad induzione 4 zone, su forno elettrico statico, con alzatina posteriore

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



588697 (MBIMGBH8AO)

Piano ad induzione 4 zone, su forno elettrico statico, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

Descrizione

Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa DIN 18860 2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telajo interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in AISI 304 (in 1.4301). Piano di lavoro di 2 mm in AISI 304 (in 1.4301). Costruzione della superficie piana e liscia per una facile pulizia. Sistema di giunzione THERMODUL che permette il perfetto assemblaggio del piano di lavoro delle varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. La superficie in vetroceramica è facile da pulire e garantisce un elevato livello di igiene. 9 livelli di potenza, con rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura e bassa dispersione di calore in cucina. Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Base forno elettrico statico con porta del forno di 40mm di spessore e piastre in acciaio smaltato rigato. Camera con 2 livelli di guide per contenere teglie GN 2/1 per consentire una cottura veloce e simultanea. Termostato per regolare la temperatura fino a 350°C, sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura e controllo manuale dell'umidità nella camera di cottura. L'elemento riscaldante superiore del forno può essere utilizzato anche per grigliare.

Caratteristiche e benefici

- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- La superficie in vetroceramica è facile da pulire e garantisce un elevato livello di igiene.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchiatura.
- 9 livelli di potenza.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.
- Camera con 2 livelli di guide per contenere teglie e piastre in acciaio smaltato rigato GN 2/1.
- L'elemento riscaldante superiore del forno può essere utilizzato anche per grigliare.
- Controllo manuale dell' umidità nella camera di cottura
- Sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura.
- Temperatura forno fino a 300 °C

Costruzione

- Spia di funzionamento per ogni zona.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pano antigocciolamente di 20 mm di spessore.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

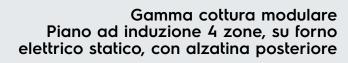
Sostenibilità



- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Approvazione:







Accessori inclusi

1 x Griglia GN 2/1 per forni	PNC 910652	
Accessori opzionali		
 Raschietto per piani cottura Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm 	PNC 910601 PNC 912498	<u> </u>
 Piano porzionatore da 800 mm Piano porzionatore da 800 mm Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm 	PNC 912526 PNC 912556 PNC 912579	
 Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm 	PNC 912580	
 Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm 	PNC 912586	
 Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm 	PNC 912587	
 Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm 	PNC 912588	
 Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm 	PNC 912634	
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm 	PNC 912659	
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm 	PNC 912662	
Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 800 mm	PNC 912882	
Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm	PNC 913003	
Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm	PNC 913004	
 Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm 	PNC 913013	
Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913115	
Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913116	
Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913206	
Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913207	
Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)	PNC 913226	
Profilo, profondità=850 mm	PNC 913231	
Ripiano per vano armadiato L= S80mm 1 lato operatore	PNC 913234	
 580mm, 1 lato operatore Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) 	PNC 913261	
lavoro laterale)		



Gamma cottura modulare Piano ad induzione 4 zone, su forno elettrico statico, con alzatina posteriore

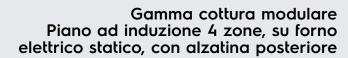
 Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)

• Filtro L= 800 mm PNC 913665

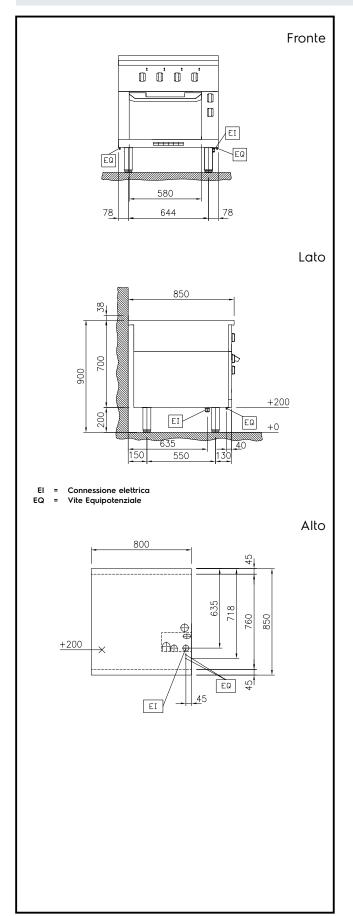
• - NOTTRANSLATED - PNC 913670 □

Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)

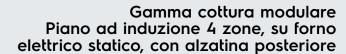








Gamma cottura modulare Piano ad induzione 4 zone, su forno elettrico statico, con alzatina posteriore L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso





Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 25 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

800 mm larghezza:

Dimensioni esterne,

profondità: 850 mm

Dimensioni esterne,

700 mm altezza: Peso netto: 142 kg

Su Forno; Funzionante da

Configurazione: un lato Potenza piastre frontali: 5 - 5 kW

Potenza piastre posteriori: 5 - 5 kW

Dimensioni piastre frontali: 320x330 320x330

Dimensioni piastre

posteriori:

320x330 320x330

Dimensioni top induzione

800 mm (larghezza):

Dimensioni top induzione

(profondità): 850 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 39.7 Amps

