

Gamma cottura modulare Piastra elettrica Free-cooking (cottura diretta/indiretta), su vano caldo, con alzatina posteriore

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



588709 (MBTIGBH4AO)

Piastra elettrica Freecooking (cottura diretta/ indiretta), su vano caldo, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

## Descrizione

### Articolo N°

Unità costruita secondo la norma DIN 18860 2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telajo interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in AISI304 (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. Piano di cottura elettrico (400x740 mm) da 14 mm di spessore in acciaio inox; zona perimetrale attorno alla piastra arrotondata e di ampia superficie per una più facile pulizia. Riscaldamento rapido della piastra, sempre pronta all'uso; temperatura di superficie fino a 350 °C. Paraspruzzi in acciaio inox sui lati e sul retro. Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Ampio vano caldo da 800 mm con 2 porte; unità costruita secondo la normativa DIN 18860\_2 con 70 mm di zoccolo. Possibilità di impostare attraverso un termostato la temperatura all'interno del vano; temperatura massima 110°C. Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/1, Protezione all'acqua IPX5.

# Caratteristiche e benefici

- Riscaldamento rapido della piastra per essere sempre pronta all'uso.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Zona perimetrale attorno alla piastra arrotondata e di ampia superficie per una più facile pulizia.
- 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
- Piastra di cottura unita alla base in modo da evitare le infiltrazioni di sporco.
- Temperatura di superficie fino a 350 ° C.
- Unità costruita secondo secondo le norme DIN 18860\_2 con 70 millimetri di zoccolo.
- Adatta a cotture dirette e indirette.
- Temperatura impostabile attraverso un termostato per soddisfare le diverse esigenze di mantenimento. Temperatura massima 110 ° C.

#### Costruzione

- 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/1.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860\_2 con pano antigocciolamente di 20 mm di spessore.
- Piano di cottura elettrico da 20 millimetri di spessore in acciaio inox AISI 316 - DIN 1.4404.
- Top da 2 mm di spessore in acciaio inox AISI 304 - DIN 1.4301.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

## Sostenibilità



 Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

Approvazione:





Accessori opzionali			
Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm	PNC	912498	
• Piano porzionatore da 800 mm		912526	
<ul><li>Piano porzionatore da 800 mm</li><li>Piano di lavoro ribaltabile</li></ul>		912556 912579	
300x850mm			_
<ul> <li>Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm</li> </ul>	PNC	912580	
<ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm</li> </ul>	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	
<ul> <li>Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm</li> </ul>	PNC	913013	
Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC	913115	
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm</li> </ul>	PNC	913116	
Raschietto per piastra liscia		913119	
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm</li> </ul>	PNC	913206	
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm</li> </ul>	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	
<ul> <li>Profilo, profondità=850 mm</li> <li>Ripiano per vano armadiato L=</li> </ul>		913231 913234	
580mm, 1 lato operatore			_ [
<ul> <li>Kit ottimizzazione energetico 32A</li> <li>Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di</li> </ul>		913247 913261	
lavoro laterale)  • Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di	PNC	913262	
lavoro laterale)	DVIC	013281	П
Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	LINC	710201	J



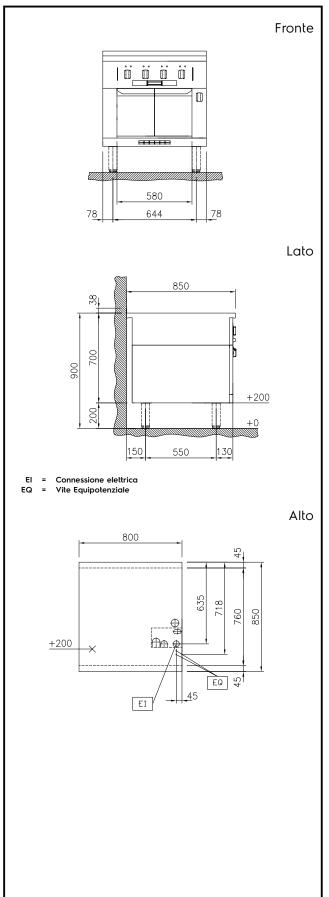


Filtro L= 800 mm
 - NOTTRANSLATED Pannello laterale di copertura a filo,
 PNC 913665
 □
 PNC 913686
 □

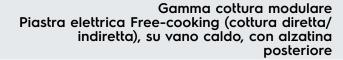
 Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)







Gamma cottura modulare
Piastra elettrica Free-cooking (cottura diretta/indiretta), su vano caldo,
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

Potenza installata max: 14.3 kW

Informazioni chiave

80 °C Temperatura MIN: 350 °C Temperatura MAX:

Dimensioni esterne,

larghezza: 800 mm

Dimensioni esterne,

850 mm profondità:

Dimensioni esterne,

700 mm altezza:

Dimensioni vano (larghezza):

Dimensioni vano (altezza):

Dimensioni vano

(profondità): 0 mm 149 kg Peso netto:

Su Forno; Funzionante da

Configurazione: un lato Potenza piastre frontali: 3 - 3 kW Potenza piastre posteriori: 3 - 3 kW

Superficie utilizzabile

tuttapiastra (larghezza):

Superficie utilizzabile

670 mm

tuttapiastra (profondità):

650 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 30.5 Amps

