



**Gamma cottura modulare
Piano ad induzione tuttasuperficie 2
zone, vano chiuso, 1 lato operatore,
alzatina, 500x850x700h mm**



588733
(MBJBGBEOAA)

Piano ad induzione tuttasuperficie 2 zone,
vano chiuso, 1 lato operatore, alzatina,
500x850x700 H mm

Descrizione

Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860_2 con 20 mm di bordo salvagoccia e altezza zoccolatura da 70 mm. Telaio interno robusto e resistente in acciaio inox. 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. Superficie di cottura in vetroceramica con sistema ad induttore multiplo che rende attiva l'intera superficie e può ospitare fino a 8 pentole (con diametro minimo di 7 cm). Interfaccia utente progettata per controllare ogni singolo induttore in modo indipendente, con impostazioni di potenza (W) e temperatura. Filtri facilmente accessibili per la pulizia da parte dell'utente. Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, su vano chiuso, con alzatina.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Caratteristiche e benefici

- L'induzione tuttasuperficie offre la possibilità di utilizzare più pentole, anche di piccole dimensioni (diametro minimo 7 cm), grazie al design con sistema ad induttore multiplo che rende attiva l'intera superficie, ideale per menù à la carte.
- La superficie liscia in vetroceramica garantisce una bassa dispersione di calore in cucina e può essere pulita in modo rapido e semplice, assicurando la massima igiene.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole metalliche girevoli a 360° senza scatti, funzionamento in senso orario e antiorario per una rapida selezione e regolazione dei parametri.
- Ogni zona è controllata da una tastiera sensibile con 7 pulsanti touch, 4 display e una manopola tonda. Ogni zona è composta da 4 induttori, che possono essere controllati singolarmente oppure collegati in gruppi da 2, 3 o 4. È possibile selezionare la potenza (watt) o la temperatura (° C). È inoltre disponibile una funzione per impostare e salvare 3 diverse configurazioni.
- Impostazione della potenza da 25 a 2000 watt in 30 livelli oppure impostazione della temperatura da 30 a 250 °C con incrementi di 1 °C.
- Sensore elettronico, posizionato sotto il vetro, al di sotto del centro dell'induttore, per misurare con precisione la temperatura del fondo della pentola.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Il sistema di riscaldamento si spegne automaticamente non appena le pentole vengono rimosse.
- Bassa dispersione di calore in cucina.

Costruzione

- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.
- Tutti i principali componenti sono facilmente accessibili dalla parte frontale, inclusi i filtri dell'induzione.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Vano tecnico chiuso che ospita generatori di energia, sistema di ventilazione e filtri.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Superficie in vetro ceramica da 6 mm.

Sostenibilità

- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)



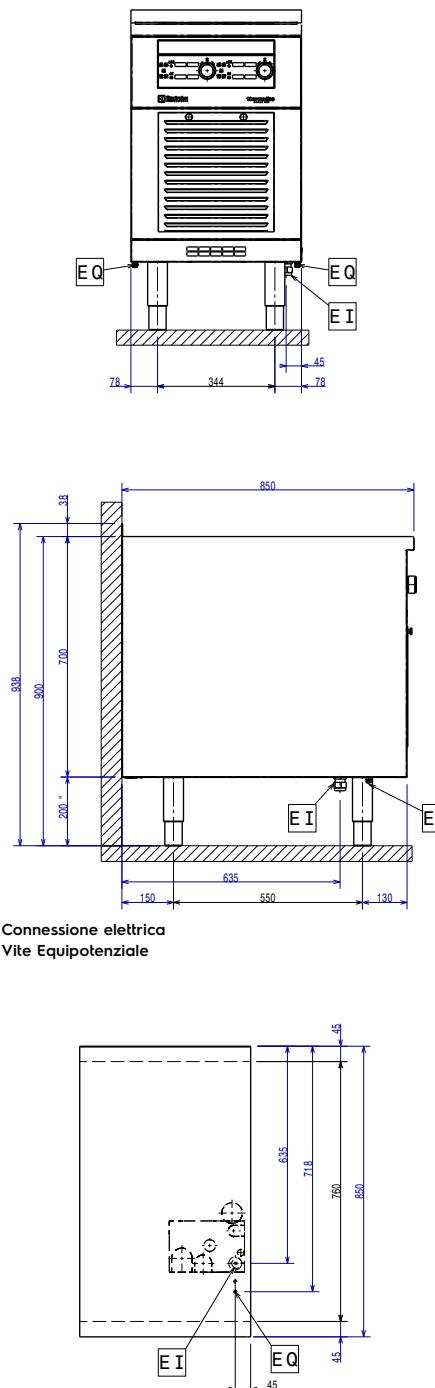
Accessori opzionali

- Raschietto per piani cottura PNC 910601 □

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali: 16 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	500 mm
Dimensioni esterne, profondità:	850 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Dimensioni vano (larghezza):	
Dimensioni vano (altezza):	
Dimensioni vano (profondità):	0 mm
Peso netto:	50 kg
Configurazione:	Su Base; Funzionante da un lato
Potenza piastre frontali:	8 - 0 kW
Potenza piastre posteriori:	8 - kW
Dimensioni piastre frontali:	320x320
Dimensioni piastre posteriori:	320x320

Sostenibilità

Consumo di corrente: 21.5 Amps

Accessori opzionali

- Raschietto per piani cottura
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm
- Piano porzionatore da 500 mm
- Piano porzionatore da 500 mm
- Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm
- Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm
- Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm
- Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm
- Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 500 mm
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 500 mm
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 500x700mm
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm
- 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)
- Profilo, profondità=850 mm
- Ripiano per vano armadiato L= 340mm, 1 lato operatore

- | | | | | |
|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| PNC 910601 | <input type="checkbox"/> | • Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) | PNC 913261 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912498 | <input type="checkbox"/> | • Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) | PNC 913262 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912523 | <input type="checkbox"/> | • Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore | PNC 913279 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912553 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913670 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912579 | <input type="checkbox"/> | • Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni) | PNC 913686 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912580 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 912586 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 912587 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 912588 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 912631 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 912659 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 912662 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 912879 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 913003 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 913004 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 913010 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 913115 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 913116 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 913206 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 913207 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 913226 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 913231 | <input type="checkbox"/> | | | |
| PNC 913233 | <input type="checkbox"/> | | | |