

Gamma cottura modulare
Piano ad induzione tuttасuperficie 4
zone, vano aperto (34x74x33h cm), 1 lato
operatore, alzataina, 1000x850x700h mm

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



588734
(MBJDGBJIAA)

Piano ad induzione tuttасuperficie 4 zone,
vano aperto (34x74x33h cm), 1 lato
operatore, alzataina, 1000x850x700h 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 16 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, 1 lato operatore, su vano aperto, con alzataina. Igiene H2.

Caratteristiche e benefici

- L'induzione tuttасuperficie 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 aperto 34x74x33 cm (largh x prof x alt) con angoli arrotondati H2 per lo stoccaggio.
- Protezione all'acqua IPX5.

Sostenibilità



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

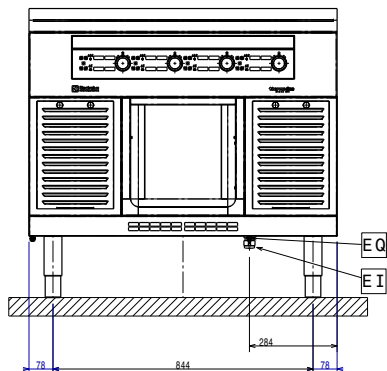
Accessori opzionali

Approvazione:

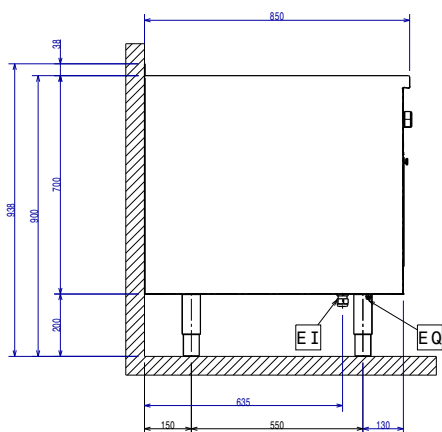


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

Fronte

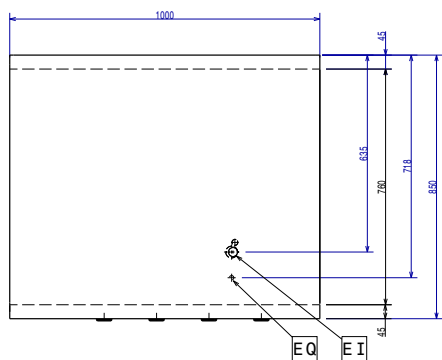


Lato



EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Watt totali: 32 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 1000 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 850 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 700 mm
 Dimensioni vano (larghezza): 340 mm
 Dimensioni vano (altezza): 330 mm
 Dimensioni vano (profondità): 738.5 mm
 Peso netto: 118 kg

Configurazione: Su Base; Funzionante da un lato
 Potenza piastre frontali: 8 - 8 kW
 Potenza piastre posteriori: 8 - 8 kW
 Dimensioni piastre frontali: 320x320 320x320
 Dimensioni piastre posteriori: 320x320 320x320

Sostenibilità

Consumo di corrente: 43 Amps

Accessori opzionali

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • S04 Glasses & hard surfaces cleaner ▶ Formula specifica per pulire piani a induzione, vetroceramica, marmo e qualsiasi superficie in vetro. ▶ Efficace fino a una temperatura massima di 50°C ▶ Completo di spruzzino Confezione da 6 flaconi da 750 ml | PNC 0S2884 | ☐ | • 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 | ☐ |
| • Raschietto per piani cottura | PNC 910601 | ☐ | • Profilo, profondità=850 mm | PNC 913231 | ☐ |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm | PNC 912498 | ☐ | • Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 1 lato operatore | PNC 913234 | ☐ |
| • Piano porzionatore da 1000 mm | PNC 912528 | ☐ | • Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) | PNC 913261 | ☐ |
| • Piano porzionatore da 1000 mm | PNC 912558 | ☐ | • Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) | PNC 913262 | ☐ |
| • Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm | PNC 912579 | ☐ | • Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore | PNC 913281 | ☐ |
| • Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm | PNC 912580 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913670 | ☐ |
| • Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm | PNC 912586 | ☐ | • 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) | PNC 913686 | ☐ |
| • Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm | PNC 912587 | ☐ | | | |
| • Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm | PNC 912588 | ☐ | | | |
| • Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm | PNC 912636 | ☐ | | | |
| • 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, 1000 mm | PNC 912884 | ☐ | | | |
| • 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, 1000x700mm | PNC 913015 | ☐ | | | |
| • 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 | ☐ | | | |