

# Gamma cottura modulare Tuttapiastra elettrico 4 zone, Ecotop, su forno elettrico statico passante-2 lati operatore

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA#



589654 (MCLOECJ8AO)

Tuttapiastra elettrico 4 zone, Ecotop, su forno elettrico statico passante - 2 lati operatore

### Descrizione

### Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa DIN 18860 2 con 20 mm di bordo salvagoccia e 70 mm di zoccolo. Telgio 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. Piastra ECOTOP in acciaio dolce di 14 mm di spessore con speciale rivestimento che riduce la dispersione del calore. 4 zone di riscaldamento controllate indipendentemente con 2 sensori elettronici per zona per il controllo della temperatura in superficie e 8 livelli di potenza. Riscaldamento rapido della piastra, sempre pronta all'uso. Base forno elettrico statico passante con porta del forno con 40 mm di spessore e piastre in acciaio smaltato rigate. Camera con 2 livelli di guide per contenere teglie GN 2/1. Temperatura forno fino a 300 °C, controllo manuale dell' umidità nella camera di cottura, sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura. L'elemento riscaldante superiore del forno può essere utilizzato anche per grigliare. 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 una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5.

## Caratteristiche e benefici

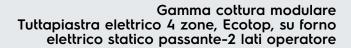
- Quattro zone riscaldanti controllate in maniera indipendente.
- Riscaldamento rapido della piastra per essere sempre pronta all'uso.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- 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.
- Due sensori elettronici per zona per controllare la temperatura di superficie e per proteggere piastra dal surriscaldamento.
- 8 livelli di potenza.
- Display digitale di grandi dimensioni in vetro temperato per resistere al calore e agli agenti chimici. Il display mostra lo stato di lavoro on/off della macchina e delle resistenze, la temperatura di lavoro e quella impostata.
- 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.
- Unità costruita secondo secondo le norme DIN 18860\_2 con 70 millimetri di zoccolo.
- Temperatura forno fino a 300 °C
- ECOTOP dotato di piastra di cottura in acciaio di 20 mm di spessore per un ottimo accumulo del calore.

#### 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.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860\_2 con pano antigocciolamente di 20 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860\_2 con









piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.

- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

#### Sostenibilità



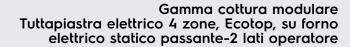
PNC 910652

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

### Accessori inclusi

• 1 x Griglia GN 2/1 per forni

. x 3.19.12 3.1 2, 1 p 3. 13.11.		
Accessori opzionali		
<ul> <li>Teglia GN 2/1 per forni</li> </ul>	PNC 910651	
<ul> <li>Piastra acciaio GN 2/1 per piastra refrattaria</li> </ul>	PNC 910655	
<ul> <li>Piastra in refrattario GN 2/1 per forni</li> </ul>	PNC 910656	
<ul> <li>Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm</li> </ul>	PNC 912502	
<ul> <li>Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm</li> </ul>	PNC 912512	
<ul> <li>Piano porzionatore da 1000 mm</li> </ul>	PNC 912528	
<ul> <li>Piano porzionatore da 1000 mm</li> </ul>	PNC 912558	
<ul> <li>Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm</li> </ul>	PNC 912581	
<ul> <li>Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm</li> </ul>	PNC 912582	
<ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm</li> </ul>	PNC 912589	
<ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm</li> </ul>	PNC 912590	
<ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm</li> </ul>	PNC 912591	
<ul> <li>Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm</li> </ul>	PNC 912636	
<ul> <li>Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm</li> </ul>	PNC 912657	
<ul> <li>Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1000 mm</li> </ul>	PNC 912960	
<ul> <li>Kit profilo di connessione tra unità, lato destro</li> </ul>	PNC 912975	
<ul> <li>Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro</li> </ul>	PNC 912976	
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm</li> </ul>	PNC 913111	
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm</li> </ul>	PNC 913112	
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm</li> </ul>	PNC 913202	
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm</li> </ul>	PNC 913203	
Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	
Kit ottimizzazione energetico 40A	PNC 913248	
Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm	PNC 913260	
Kit fissaggio ripiani - 2 lati operatore	PNC 913284	
• Filtro L= 1000 mm	PNC 913666	_
Pannello divisorio, 900x700 mm (può		_
essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)		-

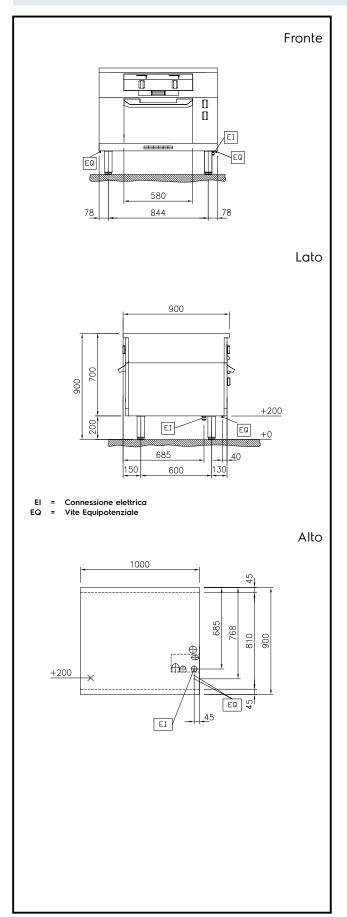




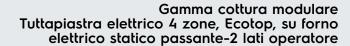
Pannello laterale di copertura a filo, PNC 913688 in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)







Gamma cottura modulare Tuttapiastra elettrico 4 zone, Ecotop, su forno elettrico statico passante-2 lati operatore 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: 21.3 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 100 °C
Temperatura MAX: 450 °C

Dimensioni esterne,

larghezza: 1000 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm

Dimensioni esterne,

altezza:700 mmPeso netto:261 kg

On Oven; Both-Sides

Configurazione: Operated Potenza piastre frontali: 4 - 4 kW Potenza piastre posteriori: 4 - 4 kW

Superficie utilizzabile

tuttapiastra (larghezza): 820 mm

Superficie utilizzabile

tuttapiastra (profondità): 720 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 40.3 Amps

