

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



589655 (MCLLFAJ8AO)

Tuttapiastra elettrico 4 zone, su forno elettrico statico - 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. Solid top in accigio dolce con superficie liscia per una facile pulizia. 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 con porta del forno di 40 mm di spessore e piastre in acciaio smaltato rigato. 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 mialiore 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.
- Solid top in acciaio dolce con superficie liscia per una facile pulizia
- 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

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



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

Accessori inclusi

Accessori inclusi		
• 1 x Griglia GN 2/1 per forni	PNC 910652	
Accessori opzionali	D. 10 010 / 51	
 Teglia GN 2/1 per forni Piastra acciaio GN 2/1 per piastra refrattaria 	PNC 910651 PNC 910655	
 Piastra in refrattario GN 2/1 per forni Kit profilo di connessione tra unità, 	PNC 910656 PNC 912502	
900 mmPannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm	PNC 912511	
 Piano porzionatore da 1000 mm Piano porzionatore da 1000 mm Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm 	PNC 912528 PNC 912558 PNC 912581	
Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	
Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	
 Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm 	PNC 912590	
 Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm 	PNC 912591	
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm	PNC 912600	
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm 	PNC 912621	
Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm	PNC 912627	
 Kit profilo di connessione tra unità, lato destro 	PNC 912975	
 Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro 	PNC 912976	
 Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm 	PNC 913111	
 Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm 	PNC 913112	
 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm 	PNC 913202	
 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm 	PNC 913203	
 Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena 	PNC 913224	
 Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena 	PNC 913225	
 Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 2000 mm) 	PNC 913227	

Gamma cottura modulare Tuttapiastra elettrico 4 zone, su forno elettrico statico - 1 lato operatore

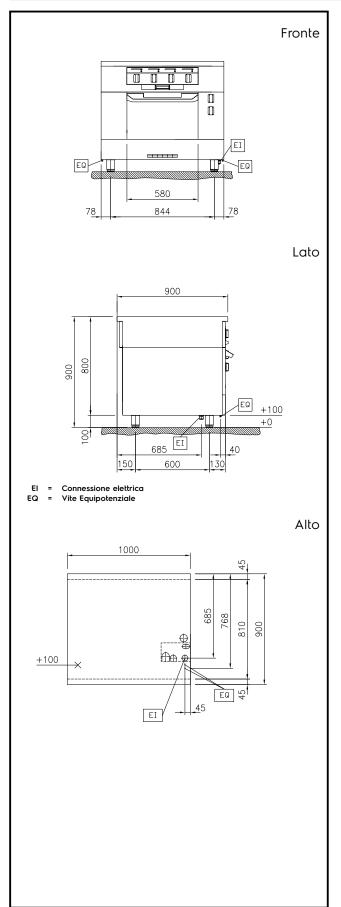


_
_
J











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:800 mmPeso netto:258 kg

Su Forno; Funzionante da

Configurazione: un lato
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

