

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

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



589658 (MCLMFAJ8AO)

Tuttapiastra elettrico 4 zone, Ecotop, 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. Piastra ECOTOP in acciaio dolce di 14 mm di spessore con speciale rivestimento che riduce la dispersione di 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 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, sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura, controllo manuale dell' umidità nella camera di cottura. 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

• 1 x Grigila Giv 2/1 per iorni	PINC 910032	
Accessori opzionali		
• Teglia GN 2/1 per forni	PNC 910651	
 Piastra acciaio GN 2/1 per piastra refrattaria 	PNC 910655	
• Piastra in refrattario GN 2/1 per forni	PNC 910656	
 Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm 	PNC 912502	
 Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm 	PNC 912511	
 Piano porzionatore da 1000 mm 	PNC 912528	
Piano porzionatore da 1000 mm	PNC 912558	
 Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm 	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	

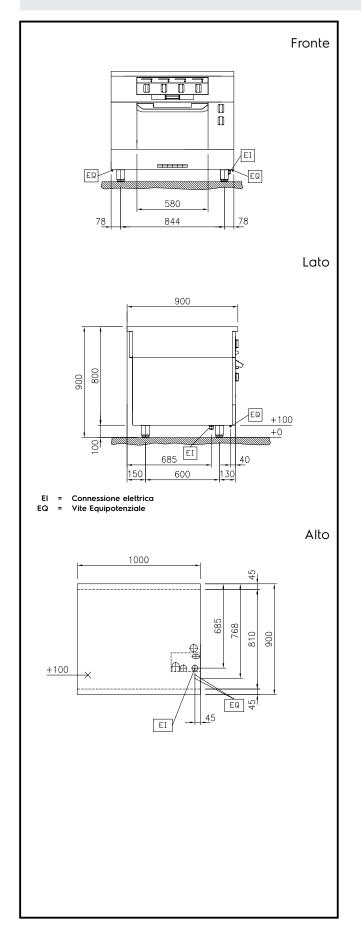


Gamma cottura modulare Tuttapiastra elettrico 4 zone, Ecotop, su forno elettrico statico-1 lato operatore

•	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	
•	Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	
	Kit ottimizzazione energetico 40A	PNC 913248	
	Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913251	
•	Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913252	
•	Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913255	
•	Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913256	
•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm	PNC 913259	
•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913277	
•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	PNC 913278	
•	Filtro L= 1000 mm	PNC 913666	
•	Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913673	
•	- NOTTRANSLATED -	PNC 913677	
•	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 913689	







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

