

Gamma cottura modulare
Piastra elettrica Free-cooking, su forno
elettrico statico, con alzatina
posteriore-1 lato operatore

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589662 (MCTGEBJ8AO)

Piastra elettrica Free-cooking (cottura diretta/indiretta), su forno elettrico statico, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

Descrizione

Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa DIN 18860_2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telaio 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 più facile pulizia. Sistema di giunzione THERMODUL che permette il perfetto assemblaggio del piano di lavoro delle varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. Piano di cottura elettrico da 14 mm di spessore in acciaio inox; zona perimetrale attorno alla piastra arrotondata e di ampia superficie per una più facile pulizia. Riscaldamento rapido della piastra, sempre pronta all'uso; temperatura di superficie fino a 350°C. Paraspruzzi in acciaio inox sui lati e sul retro. 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. Base forno elettrico statico con porta del forno di 40 mm di spessore e piastre in acciaio smaltato rigato. Costruito in AISI 304 (in 1.4301). 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 e sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura. L'elemento riscaldante superiore del forno può essere utilizzato anche per grigliare. Protezione all'acqua IPX5.

Caratteristiche e benefici

- Riscaldamento rapido della piastra per essere sempre pronta all'uso.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Zona perimetrale attorno alla piastra arrotondata e di ampia superficie per una più facile pulizia.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- 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.
- 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.
- Piastra di cottura unita alla base in modo da evitare le infiltrazioni di sporco.
- Temperatura di superficie fino a 350 °C.
- 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.
- Adatta a cotture dirette e indirette.
- Temperatura forno fino a 300 °C

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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolamento di 20 mm di

Approvazione:

spessore.

- Piano di cottura elettrico da 20 millimetri di spessore in acciaio inox AISI 316 - DIN 1.4404.
- Top da 2 mm di spessore in acciaio inox AISI 304 - DIN 1.4301.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Sostenibilità



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

Accessori inclusi

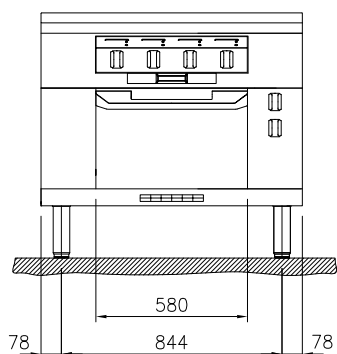
- 1 x Griglia GN 2/1 per forni PNC 910652

Accessori opzionali

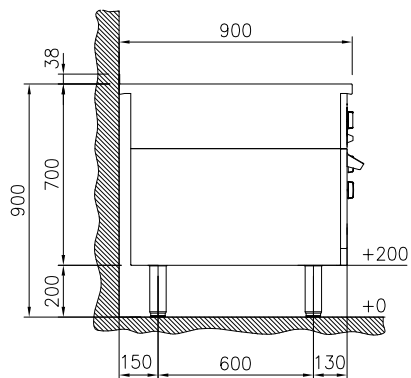
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Teglia GN 2/1 per forni | PNC 910651 | <input type="checkbox"/> |
| • Piastra acciaio GN 2/1 per piastra refrattaria | PNC 910655 | <input type="checkbox"/> |
| • Piastra in refrattario GN 2/1 per forni | PNC 910656 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 1000 mm | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 1000 mm | PNC 912558 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm | PNC 912636 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm | PNC 912660 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm | PNC 912663 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 1000 mm | PNC 912941 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1000 mm | PNC 912960 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |
| • Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 1000x700mm | PNC 913015 | <input type="checkbox"/> |
| • Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete | PNC 913101 | <input type="checkbox"/> |
| • Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete | PNC 913105 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm | PNC 913117 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm | PNC 913118 | <input type="checkbox"/> |

- Raschietto per piastra liscia PNC 913119 ☐
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm PNC 913208 ☐
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913209 ☐
- 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 ☐
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232 ☐
- Kit ottimizzazione energetico 40A PNC 913248 ☐
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro PNC 913267 ☐
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro PNC 913269 ☐
- 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) PNC 913672 ☐
- 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 913688 ☐

Fronte

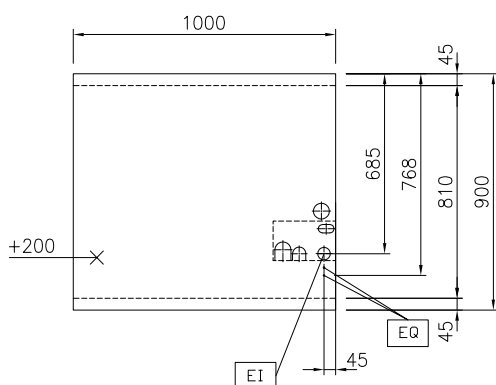


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata max: 21.3 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 80 °C
Temperatura MAX: 350 °C
Dimensioni esterne,
larghezza: 1000 mm
Dimensioni esterne,
profondità: 900 mm
Dimensioni esterne,
altezza: 700 mm
Dimensioni vano
(larghezza):
Dimensioni vano (altezza):
Dimensioni vano
(profondità): 0 mm
Peso netto: 258 kg
Configurazione: Su Forno; Funzionante da
un lato
Potenza piastre frontali: 4 - 4 kW
Potenza piastre posteriori: 4 - 4 kW
Superficie utilizzabile
tuttapietra (larghezza): 820 mm
Superficie utilizzabile
tuttapietra (profondità): 720 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 40.3 Amps