

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

| ARTICOLO N° |
|-------------|
| MODELLO N°  |
| NOME        |
| SIS #       |
| AIA #       |



589664 (MCTGFBJ8AO)

Piastra elettrica Freecooking (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, Telgio interno e robusto di 2 e 3 mm in AISI 304 (in 1.4301), Pigno 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. Piano di cottura elettrico da 14 mm di spessore: zona perimetrale attorno alla piastra arrotondata e di ampia superficie per una 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. 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. Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare 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

- 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 pano antigocciolamente di 20 mm di









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 incl |      |    |   |
|----------------|------|----|---|
|                |      | ٠. |   |
|                | 1112 | ١ı | ı |

| ACCESSOIT ITICIOSI   |            |  |  |  |  |  |
|--|------------|--|--|--|--|--|
| • 1 x Griglia GN 2/1 per forni   | PNC 910652 |  |  |  |  |  |
| Accessori opzionali  |            |  |  |  |  |  |
| • Teglia GN 2/1 per forni  | PNC 910651 |  |  |  |  |  |
| <ul> <li>Piastra acciaio GN 2/1 per piastra<br/>refrattaria</li> </ul>   | PNC 910655 |  |  |  |  |  |
| • Piastra in refrattario GN 2/1 per forni  | PNC 910656 |  |  |  |  |  |
| <ul> <li>Kit profilo di connessione tra unità<br/>con alzatina, 900 mm</li> </ul>  | PNC 912499 |  |  |  |  |  |
| • Piano porzionatore da 1000 mm  | PNC 912528 |  |  |  |  |  |
| <ul> <li>Piano porzionatore da 1000 mm</li> </ul>  | PNC 912558 |  |  |  |  |  |
| <ul> <li>Piano di lavoro ribaltabile<br/>300x900mm</li> </ul>  | PNC 912581 |  |  |  |  |  |
| <ul> <li>Piano di lavoro ribaltabile<br/>400x900mm</li> </ul>  | PNC 912582 |  |  |  |  |  |
| <ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso<br/>200x900mm</li> </ul>   | PNC 912589 |  |  |  |  |  |
| <ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso<br/>300x900mm</li> </ul>   | PNC 912590 |  |  |  |  |  |
| Piano di lavoro laterale fisso<br>400x900mm  | PNC 912591 |  |  |  |  |  |
| Zoccolatura frontale in acciaio inox<br>da 1000 mm   | PNC 912600 |  |  |  |  |  |
| <ul> <li>Zoccolatura laterale in acciaio inox,<br/>sx e dx per installazione contro<br/>parete, 900mm</li> </ul>           | PNC 912624 |  |  |  |  |  |
| <ul> <li>Zoccolatura laterale in acciaio inox,<br/>sx e dx per installazione schiena<br/>contro schiena, 1800mm</li> </ul> | PNC 912627 |  |  |  |  |  |
| <ul> <li>Zoccolatura in acciaio inox, per<br/>installazione contro parete, 1000 mm</li> </ul>                              | PNC 912903 |  |  |  |  |  |
| Kit profilo di connessione tra unità<br>con alzatina, lato destro  | PNC 912981 |  |  |  |  |  |
| Kit profilo di connessione tra unità<br>con alzatina, lato sinistro  | PNC 912982 |  |  |  |  |  |
| Pannello posteriore in acciaio inox,<br>per funzioni top e monoblocco con<br>alzatina, 1000x800mm                          | PNC 913028 |  |  |  |  |  |
| <ul> <li>Pannello laterale in acciaio inox<br/>sinistro (12.5 mm), installazione<br/>contro parete</li> </ul>              | PNC 913102 |  |  |  |  |  |
| Pannello laterale in acciaio inox<br>destro (12.5 mm), installazione<br>contro parete                                      | PNC 913106 |  |  |  |  |  |
| Kit profilo di chiusura blocco, a filo,<br>unità con alzatina, lato sinistro, 900<br>mm                                    | PNC 913117 |  |  |  |  |  |
| Kit profilo di chiusura blocco, a filo,<br>unità con alzatina, lato destro 900<br>mm                                       | PNC 913118 |  |  |  |  |  |
| Raschietto per piastra liscia  | PNC 913119 |  |  |  |  |  |

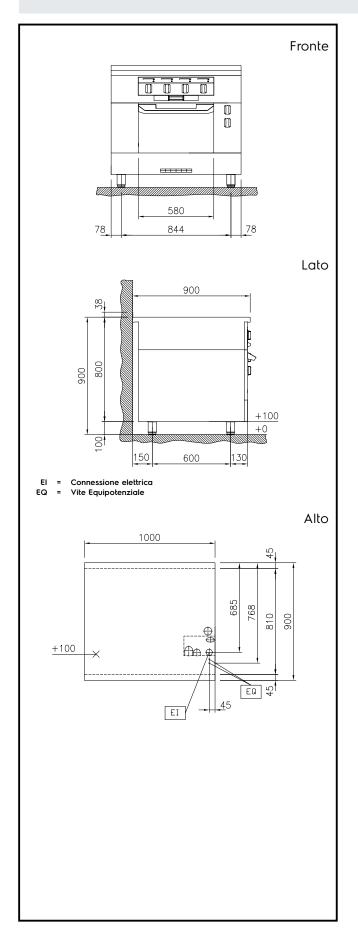




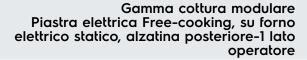
| • | Kit profilo di chiusura blocco<br>(12.5mm), unità con alzatina, lato<br>sinistro 900 mm  | PNC 913208 |  |
|---|--|------------|--|
| • | Kit profilo di chiusura blocco<br>(12.5mm), unità con alzatina, lato<br>destro 900 mm  | PNC 913209 |  |
| • | Kit profilo di connessione per<br>installazioni schiena contro schiena<br>unità con alzatina (ordinare come<br>speciale e specificare la lunghezza<br>del blocco. Il prezzo indicato a<br>listino si riferisce ad una lunghezza<br>di 1000 mm)                                   | PNC 913226 |  |
| • | Profilo profondità: 900mm  | PNC 913232 |  |
| • | Kit ottimizzazione energetico 40A  | PNC 913248 |  |
| • | Pannello laterale rinforzato (da<br>utilizzare solo con il piano di lavoro<br>laterale), 900x800mm, sinistro   | PNC 913268 |  |
| • | Pannello laterale rinforzato (da<br>utilizzare solo con il piano di lavoro<br>laterale), 900x800mm, destro   | PNC 913270 |  |
| • | Filtro L= 1000 mm  | PNC 913666 |  |
| • | Pannello divisorio, 900x800 mm (può<br>essere utilizzato solo tra installazioni<br>di apparecchiature della thermaline<br>Modulare 90 e la precedente<br>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
Piastra elettrica Free-cooking, su forno elettrico statico, alzatina
posteriore-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

80 °C Temperatura MIN: 350 °C Temperatura MAX:

Dimensioni esterne,

larghezza: 1000 mm

Dimensioni esterne,

900 mm profondità:

Dimensioni esterne,

altezza: 800 mm

Dimensioni vano (larghezza):

Dimensioni vano (altezza):

Dimensioni vano

(profondità): 0 mm Peso netto: 258 kg

Su Forno; Funzionante da

Configurazione: un lato 4 - 4 kW Potenza piastre frontali: 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

