

Gamma cottura modulare Piano ad induzione 4 zone, su forno elettrico statico, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589666 (MCIMEBJ8AO)

Piano ad induzione 4 zone, 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 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. Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore. 9 livelli di potenza per rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatrua e bassa dispersione di calore in cucina. Base forno elettrico statico con porta del forno di 40 mm di spessore e piastre in acciaio rigato smaltato. Costruito secondo la normativa DIN 18860 2. 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 standby 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

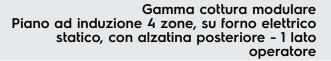
- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- La superficie in vetroceramica è facile da pulire e garantisce un elevato livello di igiene.
- 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.
- 9 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.
- Unità costruita secondo secondo le norme DIN 18860_2 con 70 millimetri di zoccolo.
- 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.
- Temperatura forno fino a 300 °C

Costruzione

- Spia di funzionamento per ogni zona.
- 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.

Approvazione:







- 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.

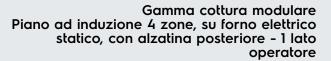
Sostenibilità



- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Accessori inclusi

Accessor inclusi		
• 1 x Griglia GN 2/1 per forni	PNC 910652	
Accessori opzionali		
 Raschietto per piani cottura 	PNC 910601	
 Teglia GN 2/1 per forni 	PNC 910651	
Piastra acciaio GN 2/1 per piastra	PNC 910655	
refrattaria • Piastra in refrattario GN 2/1 per forni	DNIC 010454	
·	PNC 910656 PNC 912499	
 Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm 		
 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 912636	
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm 	PNC 912660	
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm 	PNC 912663	
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 1000 mm 	PNC 912941	
Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro	PNC 912981	
Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro	PNC 912982	
 Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 1000x700mm 	PNC 913015	
 Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete 	PNC 913101	
Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913105	
Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm	PNC 913117	
 Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm 	PNC 913118	

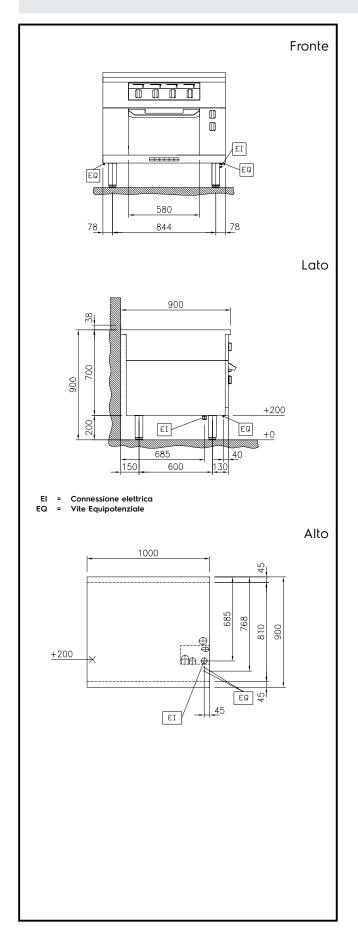




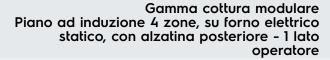
 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm 	PNC 913208	
 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm 	PNC 913209	
Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e 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	
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	







Gamma cottura modulare
Piano ad induzione 4 zone, su forno elettrico statico, con 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

Watt totali: 25 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,

1000 mm larghezza:

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm

Dimensioni esterne,

700 mm altezza: Peso netto: 197 kg

Su Forno; Funzionante da

Configurazione: un lato Potenza piastre frontali: 5 - 5 kW

Potenza piastre posteriori: 5 - 5 kW

Dimensioni piastre frontali: 320x330 320x330

Dimensioni piastre

posteriori: 320x330 320x330

Dimensioni top induzione

1000 mm (larghezza):

Dimensioni top induzione

(profondità): 900 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 39.7 Amps

