

**Gamma cottura modulare**  
**Tuttapiastro elettrico 4 zone, su vano**  
**caldo , con alzatina posteriore - 1 lato**  
**operatore**

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



**589702 (MCLPFBJ4AO)**

Tuttapiastro elettrico 4 zone,  
su vano caldo , 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 acciaio inox 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 acciaio 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. 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. Ampio vano caldo di 1000 mm con 2 porte, costruito secondo la normativa DIN 18860\_2 con 70 mm di zoccolo. Possibilità di impostare con un termostato la temperatura all'interno del vano, fino ad un massimo di 110°C. Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/I. 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.
- Unità costruita secondo secondo le norme DIN 18860\_2 con 70 millimetri di zoccolo.
- Temperatura impostabile attraverso un termostato per soddisfare le diverse esigenze di mantenimento. Temperatura massima 110 °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 pannello antigocciolamento 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.
- Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/I.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

## Sostenibilità

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

## Accessori opzionali

Approvazione:



**Tuttapiastro elettrico 4 zone, su vano caldo  
, con alzatina posteriore - 1 lato operatore**

Technical drawing of the front view of a kitchen unit. The unit consists of a top section with four drawers, a middle section with two doors, and a base section with a shelf. Dimensions are given in millimeters: total width 844, base width 78, middle section width 680, and base height 45. Labels EQ and EI indicate specific components.

Technical drawing of a rectangular structure, likely a tank or container, showing dimensions and labels. The structure is shown in a cross-section view. The overall width is 900. The overall height is 900. The structure is divided into three horizontal sections: a top section of height 38, a middle section of height 800, and a bottom section of height 100. The bottom section is labeled 'EI' and has a width of 685. The middle section is labeled 'EQ' and has a width of 600. The top section is labeled 'EQ' and has a width of 130. The structure is supported by a base with a width of 150. The base is labeled 'EI' and has a height of 40. The structure is shown with a hatched pattern on the left side, indicating a cross-section.

**EI** = Connessione elettrica  
**EQ** = Vite Equipotenziale

**Gamma cottura modulare**  
**Tuttapiastro elettrico 4 zone, su vano caldo , 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  
Potenza installata max: 18.3 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 mm  
Peso netto: 193 kg  
Configurazione: Su Forno; Funzionante da  
un lato  
Potenza piastre frontali: 4 - 4 kW  
Potenza piastre posteriori: 4 - 4 kW  
Superficie utilizzabile  
tuttapiastro (larghezza): 820 mm  
Superficie utilizzabile  
tuttapiastro (profondità): 720 mm

**Sostenibilità**

Consumo di corrente: 39.1 Amps