

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Induzione Wok + piastra, 1 lato operatore, alzatina

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



588512
(MBIJBBEOAO)

Wok ad induzione e piastra top, 2 zone, con
alzatina posteriore - 1 lato operatore

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 potenza delle singole zone di cottura può essere impostata in modo progressivo come ad esempio in modo fine a livelli bassi e maggiore a livelli alti.
- Il piano di cottura in vetroceramica non viene riscaldato in modo diretto a garanzia di una maggiore sicurezza per l'operatore.
- 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.
- Unità composta da wok e piastra.

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.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolamento di 20 mm di spessore.
- Protezione all'acqua IPX5.

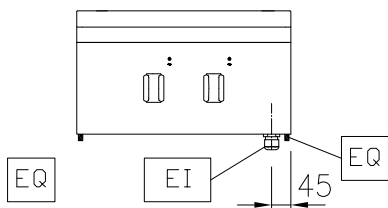
Sostenibilità



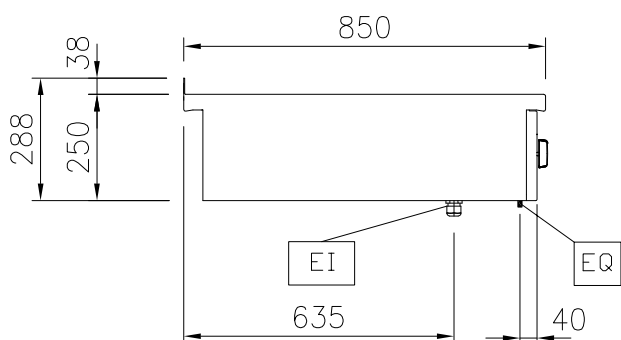
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Approvazione: _____

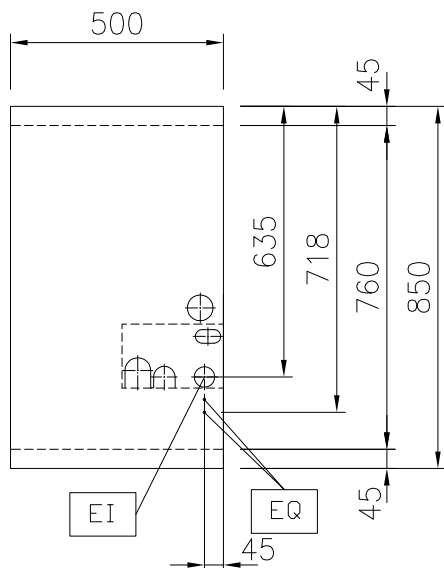
Fronte



Lato


 EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto


Elettrico

 Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Watt totali: 10 kW

Informazioni chiave

 Dimensioni esterne, larghezza: 500 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 850 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 250 mm
 Peso netto: 24 kg
 Configurazione: Funzionante da un lato; Top
 Potenza piastre posteriori: 5 - kW
 Dimensioni piastre posteriori: Ø 300

Sostenibilità

Consumo di corrente: 15 Amps

Accessori opzionali

- Raschietto per piani cottura PNC 910601 ☐
- Pentola Wok in acciaio, spessore 1 mm, con manico in legno adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 360 mm PNC 910613 ☐
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm PNC 912498 ☐
- Piano porzionatore da 500 mm PNC 912523 ☐
- Piano porzionatore da 500 mm PNC 912553 ☐
- Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm PNC 912579 ☐
- Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm PNC 912580 ☐
- Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm PNC 912586 ☐
- Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm PNC 912587 ☐
- Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm PNC 912588 ☐
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 500x700mm PNC 913010 ☐
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm PNC 913115 ☐
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm PNC 913116 ☐
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm PNC 913206 ☐
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm PNC 913207 ☐
- 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 ☐

