

**588703 (MBIQGBH4AO)**

Piano ad induzione 4 zone,  
su vano caldo - igiene H2,  
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 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.
- Unità costruita 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

- 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 pannello antigocciolamento di 20 mm di spessore.
- Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/1.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

### Sostenibilità



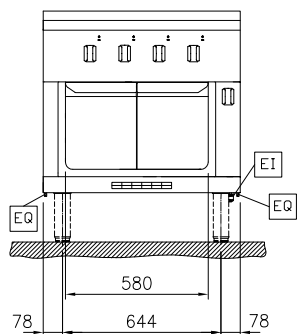
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

### Accessori opzionali

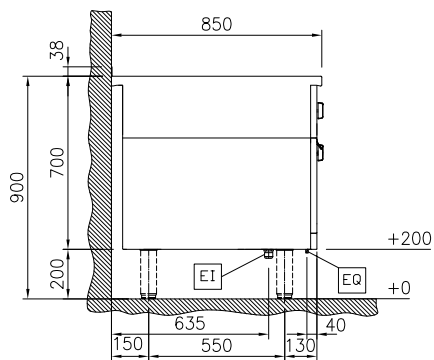
- Raschietto per piani cottura PNC 910601 ☐
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm PNC 912498 ☐

Approvazione: \_\_\_\_\_

Fronte

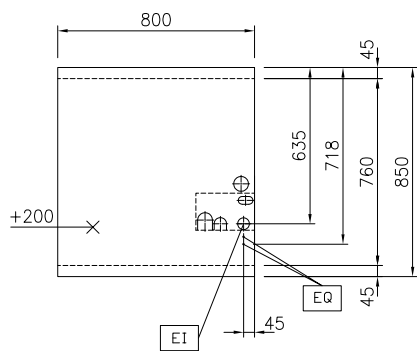


Lato



EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



**Elettrico**

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Watt totali: 22 kW

**Informazioni chiave**

Dimensioni esterne,  
larghezza: 800 mm  
Dimensioni esterne,  
profondità: 850 mm  
Dimensioni esterne,  
altezza: 700 mm  
Peso netto: 73 kg  
Configurazione: Su Forno; Funzionante da  
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  
(larghezza): 800 mm  
Dimensioni top induzione  
(profondità): 850 mm

**Sostenibilità**

Consumo di corrente: 35.6 Amps