

Gamma cottura modulare
Piastra elettrica Free-cooking (cottura
diretta/indiretta), su vano caldo igiene
H2, con alzatina po

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



588708 (MBTHGBH4AO)

Piastra elettrica Free-cooking (cottura diretta/indiretta), su vano caldo igiene H2, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

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.
- ECOTOP dotato di piastra di cottura in acciaio di 20 mm di spessore per un ottimo accumulo del calore.
- 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.
- 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.
- Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/1.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolamento di 20 mm di spessore.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Sostenibilità



Approvazione:

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

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm	PNC 912498	<input type="checkbox"/>	• Filtro L= 800 mm	PNC 913665	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912526	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912556	<input type="checkbox"/>	• 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 913686	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579	<input type="checkbox"/>			
• Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	<input type="checkbox"/>			
• Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586	<input type="checkbox"/>			
• Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587	<input type="checkbox"/>			
• Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm	PNC 912634	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm	PNC 912659	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm	PNC 912662	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 800 mm	PNC 912882	<input type="checkbox"/>			
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm	PNC 913003	<input type="checkbox"/>			
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm	PNC 913004	<input type="checkbox"/>			
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm	PNC 913013	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913115	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913116	<input type="checkbox"/>			
• Raschietto per piastra liscia	PNC 913119	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913206	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913207	<input type="checkbox"/>			
• 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	<input type="checkbox"/>			
• Profilo, profondità=850 mm	PNC 913231	<input type="checkbox"/>			
• Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 1 lato operatore	PNC 913234	<input type="checkbox"/>			
• Kit ottimizzazione energetico 32A	PNC 913247	<input type="checkbox"/>			
• Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913261	<input type="checkbox"/>			
• Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913262	<input type="checkbox"/>			
• Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913281	<input type="checkbox"/>			



Gamma cottura modulare
Piastra elettrica Free-cooking (cottura diretta/indiretta), su vano caldo igiene H2, con alzatina po

Technical drawing of the oven unit showing front and side views with dimensions. The front view shows a unit with a width of 644 mm and a depth of 580 mm. The side view shows a depth of 78 mm. The unit features a control panel with five knobs and a digital display. The oven door has a handle and a lock mechanism.

EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale

The diagram shows a rectangular frame structure with a width of 800 and a height of 850. The frame is composed of four members: a top horizontal member, a bottom horizontal member, a left vertical member, and a right vertical member. The frame is supported by a fixed support at the bottom-left corner. The frame is subjected to a uniformly distributed load of 200 acting horizontally to the right on the left vertical member. The frame is made of a material with a modulus of elasticity E and a moment of inertia I . The frame is divided into three vertical sections by two vertical lines. The first section is 45 units wide, the second section is 635 units wide, and the third section is 45 units wide. The total height of the frame is 850 units. The frame is divided into three horizontal sections by two horizontal lines. The first section is 45 units high, the second section is 718 units high, and the third section is 45 units high. The total width of the frame is 800 units. The frame is divided into three horizontal sections by two horizontal lines. The first section is 45 units high, the second section is 718 units high, and the third section is 45 units high. The total width of the frame is 800 units.

**Piastra elettrica Free-cooking (cottura diretta/indiretta), su vano caldo
igiene H2, con alzatina per
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: 14.3 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 80 °C
Temperatura MAX: 350 °C
Dimensioni esterne,
larghezza: 800 mm
Dimensioni esterne,
profondità: 850 mm
Dimensioni esterne,
altezza: 700 mm
Dimensioni vano
(larghezza):
Dimensioni vano (altezza):
Dimensioni vano
(profondità): 0 mm
Peso netto: 149 kg
Configurazione: Su Forno; Funzionante da
un lato
Potenza piastre frontali: 3 - 3 kW
Potenza piastre posteriori: 3 - 3 kW
Superficie utilizzabile
tuttapietra (larghezza): 670 mm
Superficie utilizzabile
tuttapietra (profondità): 650 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 30.5 Amps