

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Tuttapiastro elettrico 2 zone, alzatina, 1 lato operatore

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589001 (MCLAABEOAO)

Tuttapiastro elettrico top, 2 zone, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

Descrizione

Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860_2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telaio 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. Piastra liscia, realizzata in acciaio dolce. 2 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 stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: top 1 lato operatore, con alzatina.

Caratteristiche e benefici

- Due 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- 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.
- 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.
- 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

Costruzione

- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- 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 piano antigocciolamento di 20 mm di spessore.

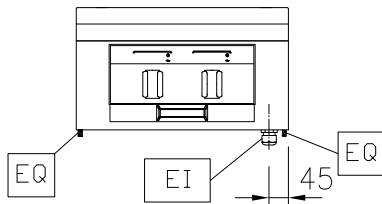
TIT_Sustainability

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

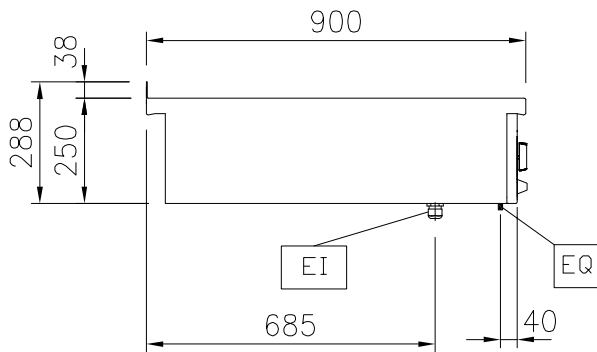


Approvazione: _____

Fronte

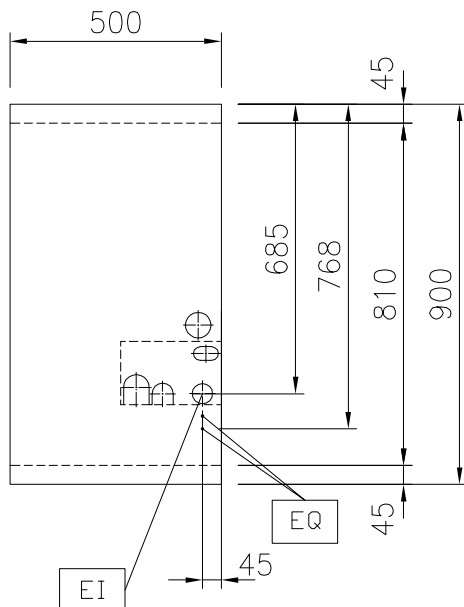


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

589001 (MCLAABEOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

6 kW

Informazioni chiave

Potenza piastre frontali: 3 - 0 kW

Potenza piastre posteriori: 3 - kW

Superficie utilizzabile
tuttapietra (larghezza): 360 mm

Superficie utilizzabile
tuttapietra (profondità): 730 mm

Dimensioni esterne,
larghezza: 500 mm

Dimensioni esterne,
profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 250 mm

Peso netto: 75 kg

[NOT TRANSLATED]

Consumo di corrente: 13 Amps

Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
- Piano porzionatore da 500 mm PNC 912523
- Piano porzionatore da 500 mm PNC 912553
- 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
- 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, 500x700mm PNC 913010
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 500x800mm PNC 913023
- 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 a listino è di euro 1072 al metro) PNC 913226
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232
- Kit ottimizzazione energetico 14A PNC 913244
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913636
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913637
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro a filo, installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913638
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione a sbalzo H= 400mm PNC 913639
- - NOT TRANSLATED - PNC 913640
- Kit di installazione a sbalzo - top da 500 mm PNC 913649
- Filtro L= 500 mm PNC 913664
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676