

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589003 (MCLBAEAOAO)

Tuttapiastro elettrico top,
Ecotop, 2 zone - 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 ECOTOP in acciaio dolce di 14 mm di spessore con speciale rivestimento che riduce la dispersione di calore. 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.

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.
- 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.
- ECOTOP dotato di piastra di cottura in acciaio di 20 mm di spessore per un ottimo accumulo del calore.

Costruzione

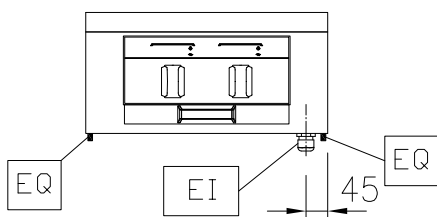
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.

Sostenibilità

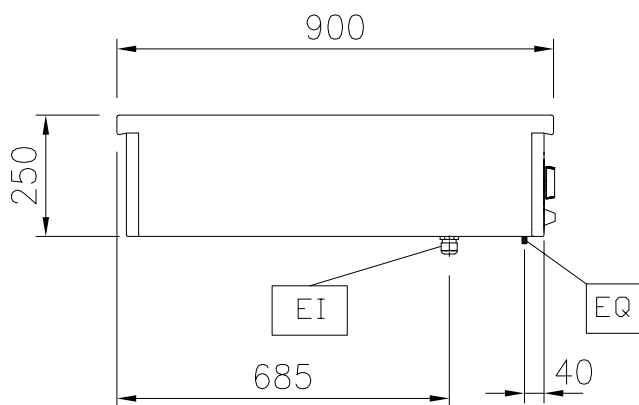
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

Approvazione:

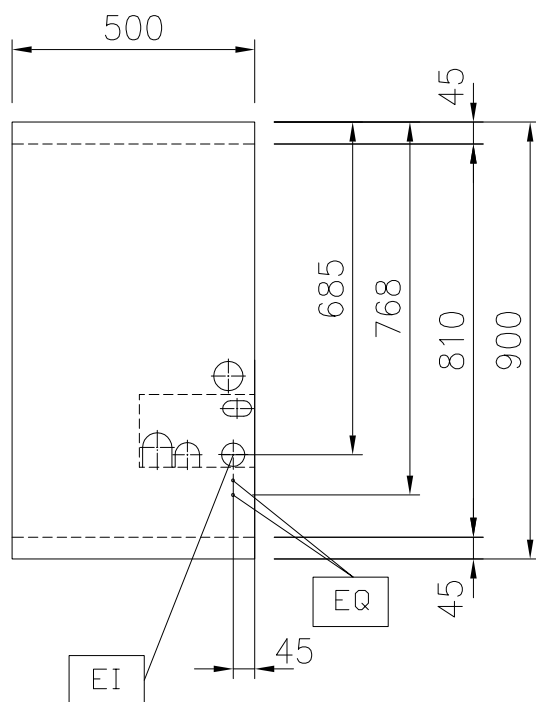
Fronte



Lato


 EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto


Elettrico

 Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Watt totali: 6 kW

Informazioni chiave

 Temperatura MIN: 100 °C
 Temperatura MAX: 450 °C
 Dimensioni esterne, larghezza: 500 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 900 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 250 mm
 Peso netto: 75 kg
 Potenza piastre frontali: 3 - 0 kW
 Potenza piastre posteriori: 3 - kW
 Superficie utilizzabile tuttapiasta (larghezza): 360 mm
 Superficie utilizzabile tuttapiasta (profondità): 730 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 13 Amps

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	☐
• 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, lato destro	PNC 912975	☐
• Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro	PNC 912976	☐
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm	PNC 913111	☐
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm	PNC 913112	☐
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm	PNC 913202	☐
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm	PNC 913203	☐
• Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 2000 mm)	PNC 913227	☐
• Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	☐
• Kit ottimizzazione energetico 14A	PNC 913244	☐
• Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913251	☐
• Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913252	☐
• Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913255	☐
• Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913256	☐
• Filtro L= 500 mm	PNC 913664	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐