

## Gamma cottura modulare thermaline 90 - Tuttapiastra a gas 4 zone, alzatina, 1 lato operatore

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



589014 (MCLIABJOPO)

Tuttapiastra a gas French  
top, 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 di cottura ampia superficie realizzata in ghisa ad alta resistenza che permette l'utilizzo di pentole di diverse dimensioni. Bruciatore a gas centrale con combustione ottimizzata, dispositivo di antispegnimento e fiamma pilota protetta. La parte centrale della piastra può raggiungere massimo 550°C che diminuisce verso la parte esterna, permettendo la scelta di diversi gradi di temperatura per soddisfare le varie esigenze di cottura. Accensione elettrica alimentata da batteria con termocoppia per una maggiore sicurezza. Termostato di sicurezza e controllo termostatico. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: top 1 lato operatore, con alzatina.

### Caratteristiche e benefici

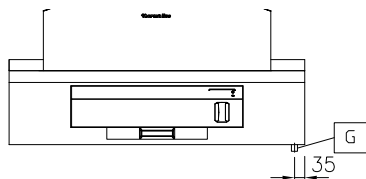
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione 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.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 550°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.

### Costruzione

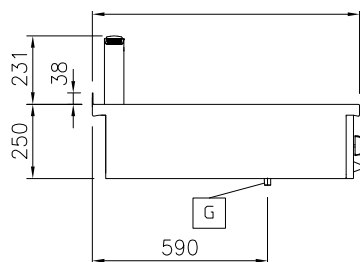
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860\_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Protezione dall'acqua IPX4.

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

Fronte

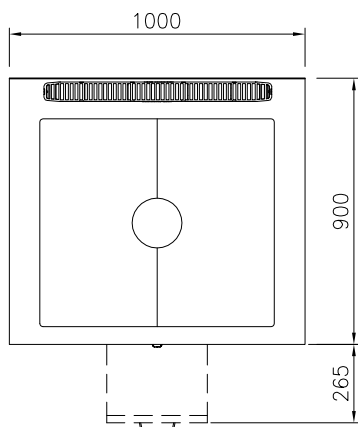


Lato



EQ = Vite Equipotenziale  
 G = Connessione gas

Alto



CHG 878149.030

**Gas**

|                  |         |
|------------------|---------|
| Potenza gas:     | 12.5 kW |
| Tipo di gas:     |         |
| Connessione gas: | 1/2"    |

**Informazioni chiave**

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Dimensioni esterne, larghezza:                     | 1000 mm |
| Dimensioni esterne, profondità:                    | 900 mm  |
| Dimensioni esterne, altezza:                       | 250 mm  |
| Peso netto:                                        | 120 kg  |
| Superficie utilizzabile tuttapiastra (larghezza):  | 790 mm  |
| Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità): | 700 mm  |

**Accessori opzionali**

- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499 ☐
- Piano porzionatore da 1000 mm PNC 912528 ☐
- Piano porzionatore da 1000 mm PNC 912558 ☐
- 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, 1000x700mm PNC 913015 ☐
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 1000x800mm PNC 913028 ☐
- 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 indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm) PNC 913226 ☐
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232 ☐
- 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 ☐
- Kit di installazione a sbalzo - top da 1000 mm PNC 913654 ☐