

## Gamma cottura modulare thermaline 90 - Top a induzione 4 zone, passante

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589030 (MCIDACJOAO)

Piano ad induzione top, 4  
zone - 2 lati 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. Superficie di cottura in vetroceramica liscia che permette una pulizia facile e veloce. 9 livelli di potenza, con un rapido recupero della potenza di riscaldamento e una ridotta dispersione di calore in cucina. Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.

Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: top con 2 lati operatore, con alzataina.

### Caratteristiche e benefici

- 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.
- 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.
- 9 livelli di potenza.
- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.

### Costruzione

- Spia di funzionamento per ogni zona.
- 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- 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 pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.

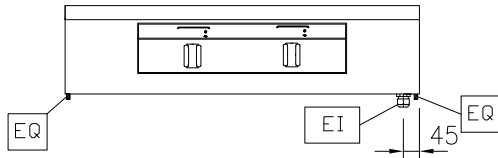
### Sostenibilità

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

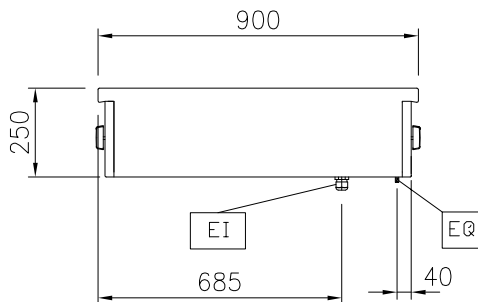


Approvazione:

Fronte

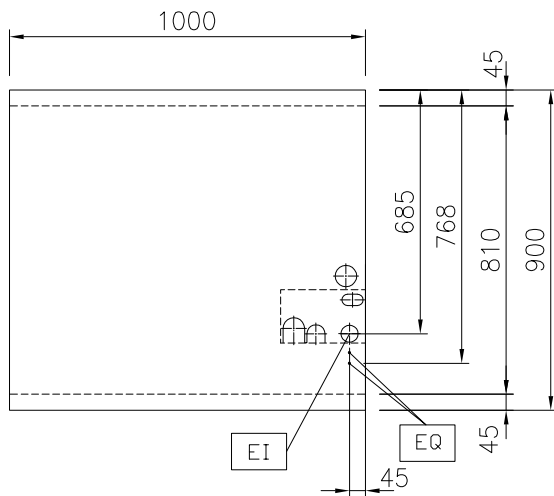


Lato



EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



## Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Watt totali: 20 kW

## Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 1000 mm  
Dimensioni esterne, profondità: 900 mm  
Dimensioni esterne, altezza: 250 mm  
Peso netto: 94 kg  
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): 1000 mm  
Dimensioni top induzione (profondità): 900 mm

## Sostenibilità

Consumo di corrente: 30 Amps

**Accessori opzionali**

|                                                                 |            |                          |
|-----------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Raschietto per piani cottura                                  | PNC 910601 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm                  | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 1000 mm                                 | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 1000 mm                                 | PNC 912558 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm                         | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm                         | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm                      | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm                      | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm                      | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità, lato destro             | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro           | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm | PNC 913111 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm    | PNC 913112 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm | PNC 913202 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm   | PNC 913203 | <input type="checkbox"/> |
| • Profilo profondità: 900mm                                     | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro L= 1000 mm                                             | PNC 913666 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                            | PNC 913677 | <input type="checkbox"/> |