

## Gamma cottura modulare thermaline 90 – Top a induzione con Wok, alzatina, 1 lato operatore

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**589040 (MCIJABEOAO)**

Wok e piastra top ad induzione, 2 zone, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

**589041 (MCIKABEOAO)**

\* NOT TRANSLATED \*

### 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. Unità composta dal wok e dalla piastra ad induzione. Superficie di cottura in vetroceramica liscia che permette una pulizia facile e veloce. La superficie non è riscaldata direttamente ed evita così possibili bruciature. Distribuzione di calore rapida, con recupero veloce della potenza e una ridotta dispersione di calore in cucina. 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 con 1 lato operatore, con alzatina.

### Caratteristiche e benefici

- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- 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.
- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- La potenza delle singole zone di cottura può essere impostata in modo progressivo come ad esempio in modo fine a livelli bassi e maggiore a livelli alti.
- Il piano di cottura in vetroceramica non viene riscaldato in modo diretto a garanzia di una maggiore sicurezza per l'operatore.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore. (solo per 589041)
- Unità composta da wok e piastra.

### 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 pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.

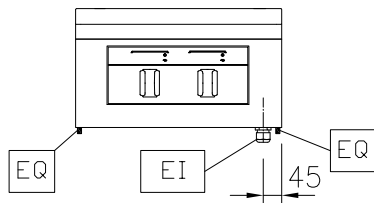
### Sostenibilità

- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02) (solo per 589040)

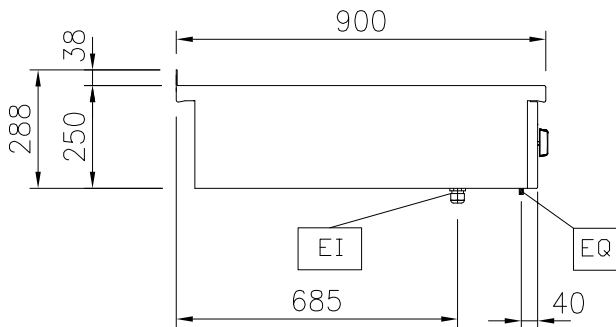


Approvazione: \_\_\_\_\_

Fronte

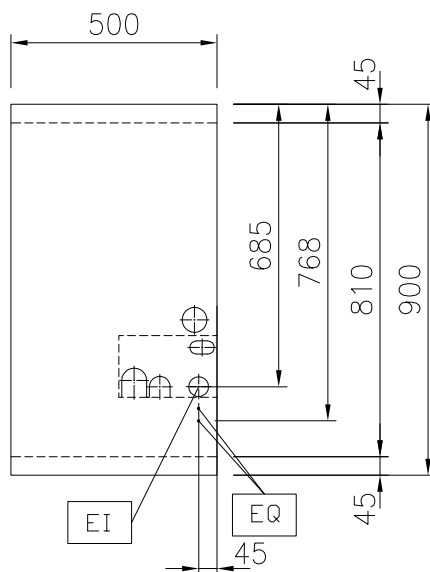


Lato



EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



## Informazioni chiave

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Dimensioni esterne, larghezza:  | 500 mm |
| Dimensioni esterne, profondità: | 900 mm |
| Dimensioni esterne, altezza:    | 250 mm |

## Sostenibilità

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Consumo di corrente: |         |
| 589040 (MCIJABEOAO)  | 15 Amps |

**Accessori opzionali**

- Raschietto per piani cottura (solo per 589040) PNC 910601
- Pentola Wok in acciaio, spessore 1 mm, con manico in legno adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 360 mm PNC 910613
- Pentola Wok in acciaio inox "heavy duty" con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 360 mm (solo per 589040) PNC 911587
- 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 (solo per 589040) PNC 913010
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 500x800mm (solo per 589040) 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) (solo per 589040) PNC 913226
- Profilo profondità: 900mm (solo per 589040) PNC 913232
- Filtro L= 500 mm (solo per 589040) PNC 913664
- - NOT TRANSLATED - (solo per 589040) PNC 913676