

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Top a induzione con Wok passante

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589042 (MCIKACEOAO)

Wok e piastra top ad
induzione, 2 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. 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 2 lati operatore, con alzatina.

Caratteristiche e benefici

- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- 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.
- Unità composta da wok e piastra.

Costruzione

- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Protezione all'acqua IPX5.
- 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.

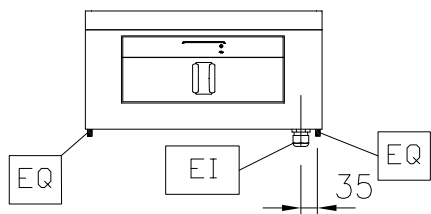
Sostenibilità

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

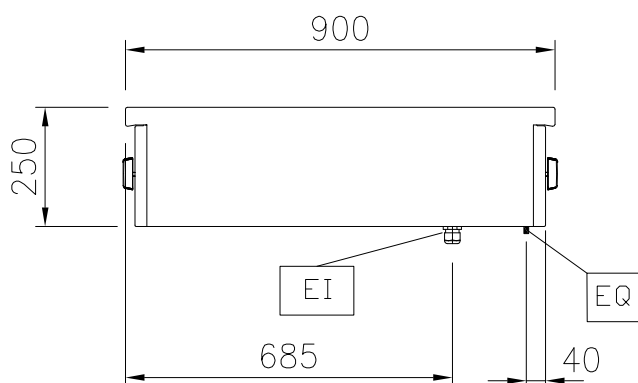


Approvazione: _____

Fronte

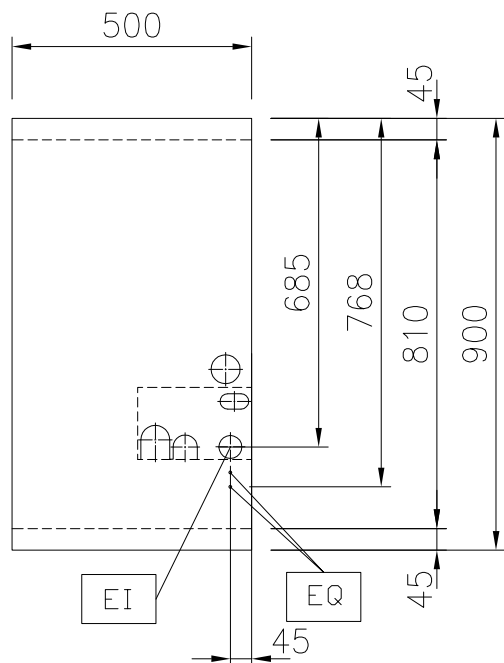


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali: 10 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 500 mm
Dimensioni esterne, profondità: 900 mm
Dimensioni esterne, altezza: 250 mm
Peso netto: 25 kg
Potenza piastre posteriori: 5 - kW
Dimensioni piastre posteriori: 320x330
Dimensioni top induzione (larghezza): 500 mm
Dimensioni top induzione (profondità): 900 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 15 Amps

Accessori opzionali

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Raschietto per piani cottura | 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 | PNC 911587 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Profilo profondità: 900mm | PNC 913232 | ☐ |
| • Filtro L= 500 mm | PNC 913664 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913676 | ☐ |