

## 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.

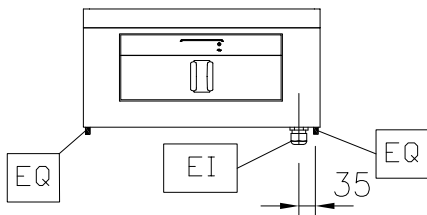
### Sostenibilità

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

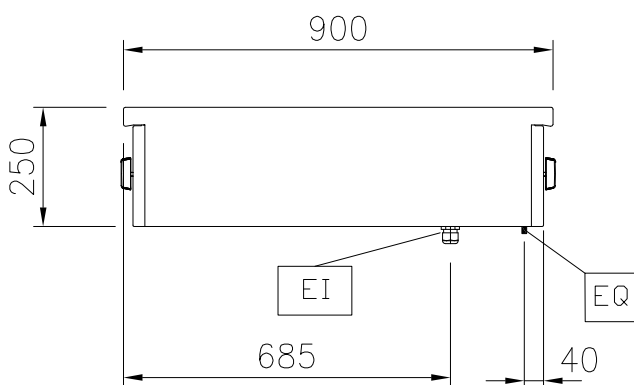


Approvazione: \_\_\_\_\_

Fronte

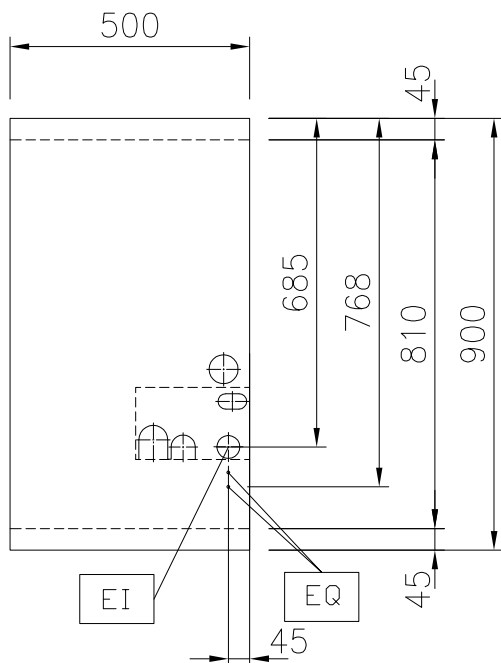


Lato



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
- 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