

Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Wok a induzione 1 zona  
su base aperta 1 lato operatore profilo  
igienico

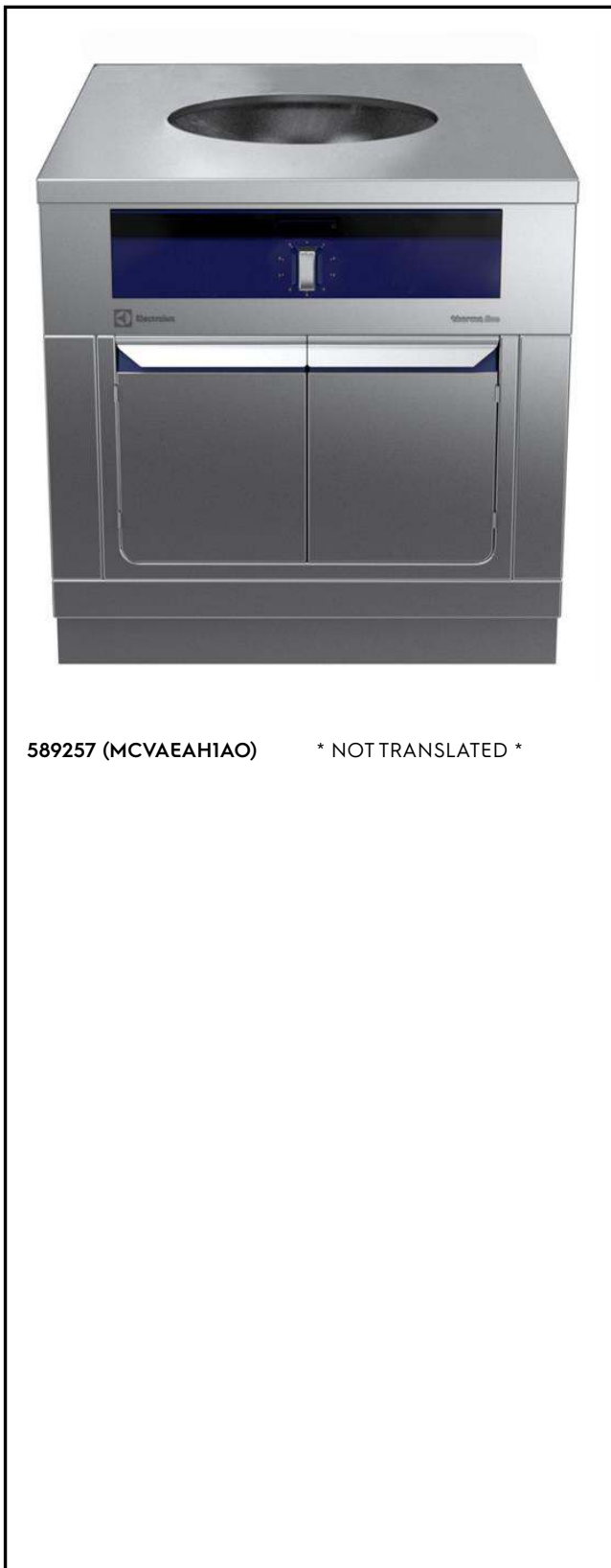
ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



589257 (MCVAEAHIAO)

\* NOT TRANSLATED \*

### 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.
- Wok a induzione in vetroceramica con superficie di cottura di 340 millimetri di diametro.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.

### 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 robusto in acciaio inox.

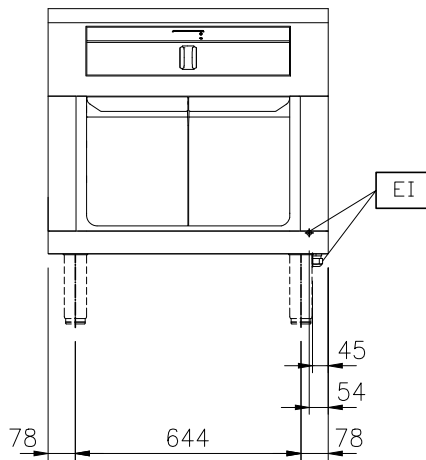
### Sostenibilità

- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

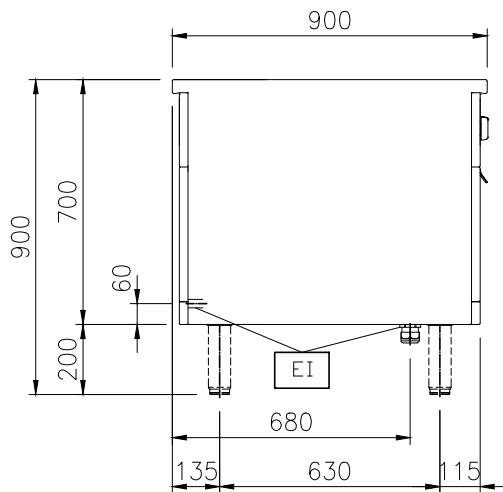


Approvazione: \_\_\_\_\_

Fronte

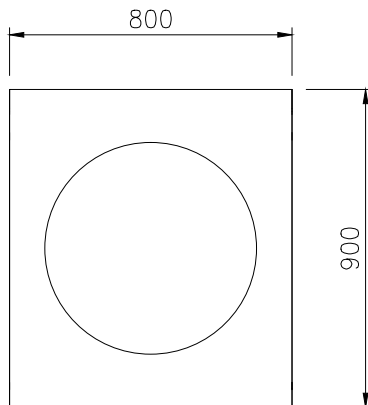


Lato



EI = Connessione elettrica  
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto


**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

589257 (MCVAAEH1AO)

400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

10 kW

**Informazioni chiave**

Potenza piastre posteriori: 10 - kW

Dimensioni piastre posteriori:

Dimensioni top induzione  
 (larghezza): 800 mm

Dimensioni top induzione  
 (profondità): 900 mm

Dimensioni esterne,  
 larghezza: 800 mm

Dimensioni esterne,  
 profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 700 mm

Dimensioni vano (larghezza): 580 mm

Dimensioni vano (altezza): 356 mm

Dimensioni vano  
 (profondità): 738 mm

Peso netto: 1 kg

**Accessori opzionali**

- 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
- Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm PNC 912512
- 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
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm PNC 912634
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm PNC 912657
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 800 mm PNC 912958