

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Induzione 2 zone ampia superficie su base aperta, passante, profilo standard

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589360 (MCJBFCE1AO)

Piano ad induzione ampia superficie su vano aperto igiene H2, 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. Ampia superficie di cottura in vetroceramica liscia che permette una pulizia facile e veloce. 9 livelli di potenza 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. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 2 lati operatore, su vano aperto, igiene H2.

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.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Il sistema a induzione ad ampia superficie permette l'uso di un maggior numero di padelle grazie allo sfruttamento di tutta la superficie della piastra. Ideale per il funzionamento à la carte.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.

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 robusto in acciaio inox.

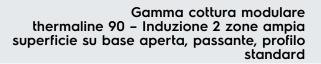
Sostenibilità



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

Approvazione:



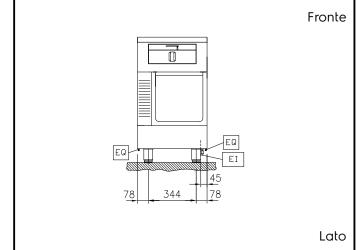


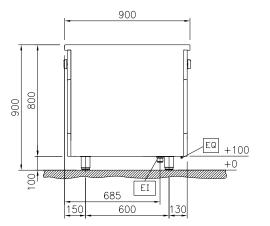


Accessori opzionali		
Raschietto per piani cottura	PNC 910601	
Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	
Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm	PNC 912511	
 Piano porzionatore da 500 mm 	PNC 912523	
Piano porzionatore da 500 mm Piano di la comparita lla la 1200 000 mm	PNC 912553	
 Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm 	PNC 912581 PNC 912582	
Piano di lavoro laterale fisso	PNC 912589	
200x900mm	DNC 012500	
 Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm 	PNC 912590) 🗆
 Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm 	PNC 912591	
 Zoccolatura frontale in acciaio inox da 500 mm 	PNC 912595	
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm	PNC 912621	
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 500 mm 	PNC 912917	
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	5 🗆
Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	
 Ripiano per vano armadiato L= 340mm, 2 lati operatore 	PNC 913236	· •
Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm	PNC 913259	· 🗖
Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913279	
• Filtro L= 500 mm	PNC 913664	
 Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma 	PNC 913673	
thermaline C90) - NOTTRANSLATED -	DNIC 017474	
Pannello laterale di copertura a filo, in	PNC 913676 PNC 913689	
acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse	THE 713007	_
dimensioni)		









Connessione elettrica EQ Vite Equipotenziale

500 685 768 +100 EQ ΕI

Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz Watt totali: 14 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 500 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm 800 mm Dimensioni esterne, altezza: Dimensioni vano (larghezza): 340 mm Dimensioni vano (altezza): 330 mm

Dimensioni vano

740 mm (profondità): Peso netto: 51 kg Potenza piastre frontali: 7 - 0 kW Potenza piastre posteriori: 7 - kW Dimensioni piastre frontali: 340x370 Dimensioni piastre posteriori: 340x370

Dimensioni top induzione

(larghezza):

Dimensioni top induzione (profondità):

900 mm

500 mm

Sostenibilità

Alto

Consumo di corrente: 21.5 Amps

