

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589361 (MCJBFCE4AO)

* NOT TRANSLATED *

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.
- 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.
- 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 a la carte.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.

Costruzione

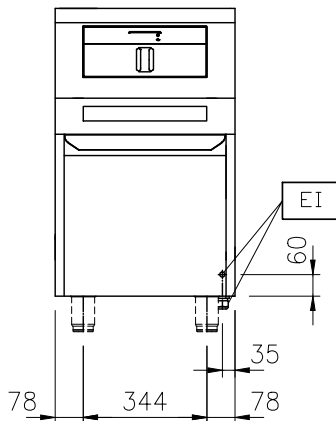
- Spia di funzionamento per ogni zona.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Approvazione: _____

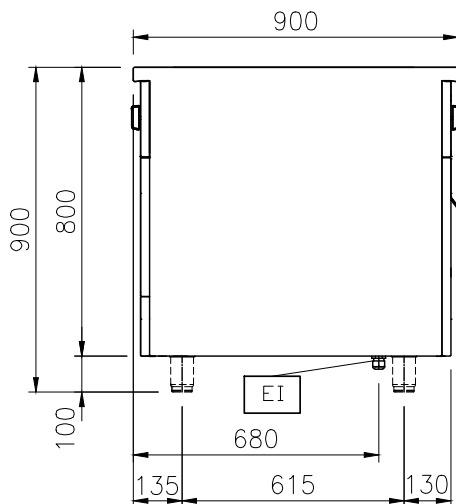
Accessori opzionali

- Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm PNC 653596
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm PNC 653597
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280 mm PNC 653598
- 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 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 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

Fronte

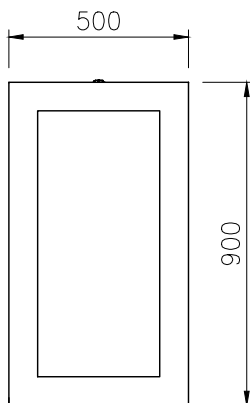


Lato



EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto


Elettrico
Tensione di alimentazione:

589361 (MCJBFCE4AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

15 kW

Informazioni chiave
Potenza piastre frontali: 7 - 0 kW

Potenza piastre posteriori: 7 - kW

Dimensioni piastre frontali: 340x370

Dimensioni piastre posteriori: 340x370

**Dimensioni top induzione
 (larghezza):** 500 mm

**Dimensioni top induzione
 (profondità):** 900 mm

**Dimensioni esterne,
 larghezza:** 500 mm

**Dimensioni esterne,
 profondità:** 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 800 mm

Dimensioni vano (larghezza): 340 mm

Dimensioni vano (altezza): 358 mm

**Dimensioni vano
 (profondità):** 738 mm

Peso netto: 1 kg