

**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Induzione 4 zone ampia  
superficie su base chiusa, passante,  
profilo standard**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



589371 (MCJDFCJ9AO)

Piano ad induzione ampia  
superficie su vano  
armadiato - igiene H2, 4  
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 armadiato, 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 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.
- 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)

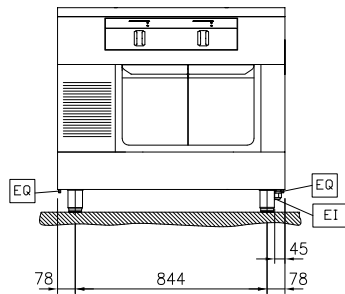


Approvazione: \_\_\_\_\_

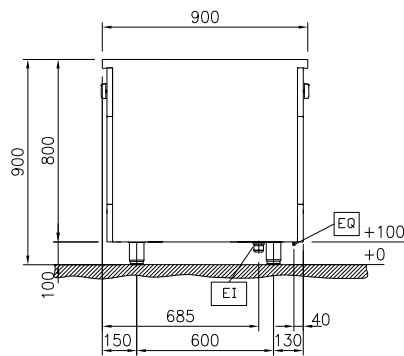
**Accessori opzionali**

- 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 1000 mm PNC 912528
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm PNC 912600
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm PNC 912621
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1000 mm PNC 912922
- 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
- Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 2 lati operatore PNC 913237
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm PNC 913259
- Kit fissaggio ripiani - 2 lati operatore PNC 913282
- Filtro L= 1000 mm PNC 913666
- Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90) PNC 913673
- - NOT TRANSLATED - PNC 913677
- Pannello laterale di copertura a filo, in 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 dimensioni) PNC 913689

Fronte

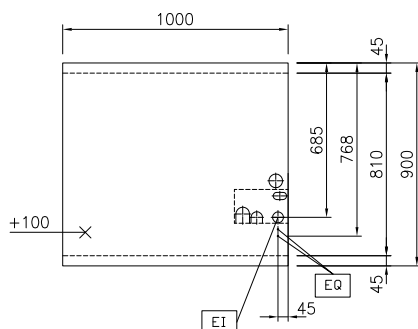


Lato



EI = Connessione elettrica  
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto



### Elettrico

**Tensione di alimentazione:** 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Watt totali:** 28 kW

### Informazioni chiave

**Dimensioni esterne, larghezza:** 1000 mm  
**Dimensioni esterne, profondità:** 900 mm  
**Dimensioni esterne, altezza:** 800 mm  
**Dimensioni vano (larghezza):** 580 mm  
**Dimensioni vano (altezza):** 330 mm  
**Dimensioni vano (profondità):** 715 mm  
**Peso netto:** 136 kg  
**Potenza piastre frontali:** 7 - 7 kW  
**Potenza piastre posteriori:** 7 - 7 kW  
**Dimensioni piastre frontali:** 420x370 420x370  
**Dimensioni piastre posteriori:** 420x370 420x370  
**Dimensioni top induzione (larghezza):** 1000 mm  
**Dimensioni top induzione (profondità):** 900 mm

### Sostenibilità

**Consumo di corrente:** 43 Amps