

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Induzione ampia
superficie su forno el. rubinetto sx,
alzatina, 1 lato op. H 700**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589586 (MCJHEBK8AO)

Piano ad induzione ampia
superficie su forno elettrico
statico, con rubinetto
sinistro, con alzatina
posteriore - 1 lato operatore

Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore con alzatina e rubinetto sinistro.

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.

Forno elettrico statico con porta da 40 mm di spessore e piastra rigata in acciaio smaltato. Camera del forno con 2 livelli di guide per GN 2/1 per consentire una cottura contemporanea e veloce. Resistente termostato con una temperatura fino a 300°C, sensore elettronico per un controllo preciso della temperatura e dell'umidità manuale nella camera di cottura. Elementi riscaldanti superiori che possono essere utilizzati per grigliare, con o senza la modalità di ventilazione

Approvazione: _____

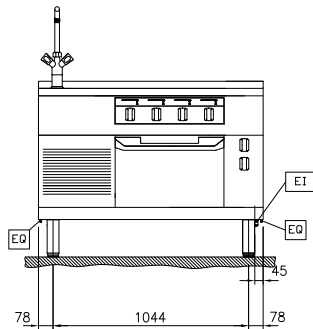
Caratteristiche e benefici

- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- 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.
- 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.
- 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.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.
- Camera con 2 livelli di guide per contenere teglie e piastre in acciaio smaltato rigato GN 2/1.
- Termostato con range di temperatura fino a 300°C.
- L'elemento riscaldante superiore del forno può essere utilizzato anche per grigliare.
- Controllo manuale dell'umidità nella camera di cottura.
- Sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura.

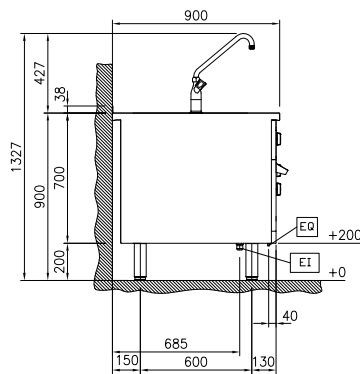
Costruzione

- 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.
- [NOT TRANSLATED]

Fronte

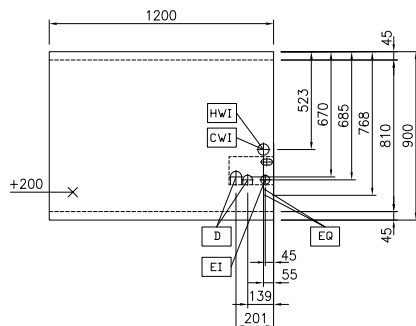


Lato



CWII = Attacco acqua fredda
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
HWI = Attacco acqua calda

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

589586 (MCJHEBK8AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

33 kW

Informazioni chiave

Configurazione:	Su Forno; Funzionante da un lato
Potenza piastre frontali:	7 - 7 kW
Potenza piastre posteriori:	7 - 7 kW
Dimensioni piastre frontali:	420x370 420x370
Dimensioni piastre posteriori:	420x370 420x370
Temperatura forno:	60 °C MIN; 300 °C MAX
Dimensioni camera forno (larghezza):	575 mm
Dimensioni camera forno (altezza):	300 mm
Dimensioni camera forno (profondità):	700 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1200 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	221 kg
Forno GN	GN 2/1

[NOT TRANSLATED]

Consumo di corrente: 51.2 Amps

Accessori inclusi

- 1 x Griglia GN 2/1 per forni PNC 910652

Accessori opzionali

- Raschietto per piani cottura PNC 910601
- Teglia GN 2/1 per forni PNC 910651
- Piastra acciaio GN 2/1 per piastra refrattaria PNC 910655
- Piastra in refrattario GN 2/1 per forni PNC 910656
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
- Piano porzionatore da 1200 mm PNC 912530
- Piano porzionatore da 1200 mm PNC 912560
- 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 1200 mm PNC 912638
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm PNC 912660
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912663
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 1200 mm PNC 912943
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1200 mm PNC 912962
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro PNC 912981
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912982
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 1200x700mm PNC 913017
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete PNC 913101
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete PNC 913105
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm PNC 913117
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913118
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm PNC 913208
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913209

- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo a listino è di euro 1072 al metro) PNC 913226
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro PNC 913267
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro PNC 913269
- Filtro L= 1200 mm PNC 913667
- Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90) PNC 913672
- 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 913688