

Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Wok de Inducción 1 zona, 1 lado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588025 (MAIHAAEOAO)

Wok de Inducción, 1 zona,
mandos a un lado

Descripción

Artículo No.

Unidad construida según DIN 18860_2 con parte superior de 20 mm. Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez. Parte superior de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Superficie plana de fácil limpieza. El sistema de conexión THERMODUL permite una encimera sin juntas cuando las unidades están conectadas y evita que penetre la suciedad. La superficie lisa de vitrocerámica sin puntos "muertos" permite una limpieza rápida y fácil. La superficie no se calienta directamente para evitar quemaduras. Rápido despliegue con plena potencia calorífica inmediata y muy baja dispersión de calor a la cocina. La potencia de la zona puede ajustarse con salida progresiva. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. Los mandos metálicos con empuñadura "soft" de silicona higiénica incorporada facilitan el manejo y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: La parte superior se acciona por un lado. La base se suministra de fábrica

Características técnicas

- Con rápida acción de calentamiento al encender la unidad
- Muy baja dispersión de calor hacia la cocina.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- La potencia por cada zona se selecciona de manera progresiva.
- La superficie de cocción de cristal cerámico liso no se calienta directamente, por lo tanto no hay restos quemados sobre la superficie de cocción.
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- Superficie de cocción wok de cristal cerámico con secciones de calentamiento de inducción controladas individualmente, cada una de ellas de 340 mm en diámetro.
- El sistema de conexiones THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta cuando las unidades son conectadas entre sí evitando la penetración de suciedad a los componentes vitales y facilitando la separación de las unidades en caso de reemplazamiento o reparación.
- Mandos de metal con silicona higiénica incrustada "soft grip" para facilitar su limpieza y mejorar su agarre. El diseño especial de los mandos previene la filtración de líquidos o suciedad en los componentes vitales.
- Gran visibilidad del display digital fabricado en cristal templado para resistir los agentes químicos y el calor. En el display muestra el estado de trabajo on/off, la temperatura seleccionada y la de la superficie.

Construcción

- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2 con top antigoteo 20 mm.
- Resistencia al agua IPX5.

Sostenibilidad

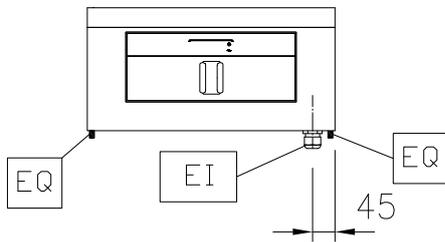
- [NOT TRANSLATED]



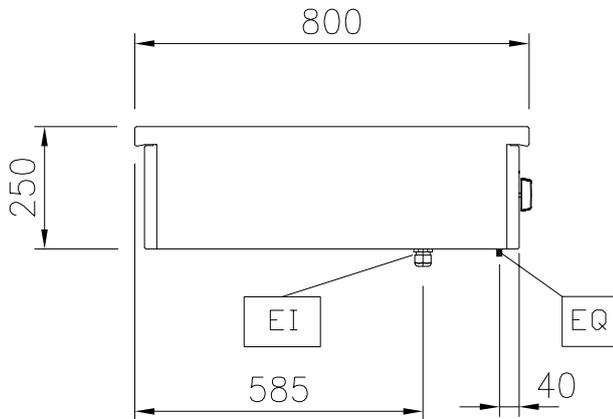
accesorios opcionales

Aprobación: _____

Alzado

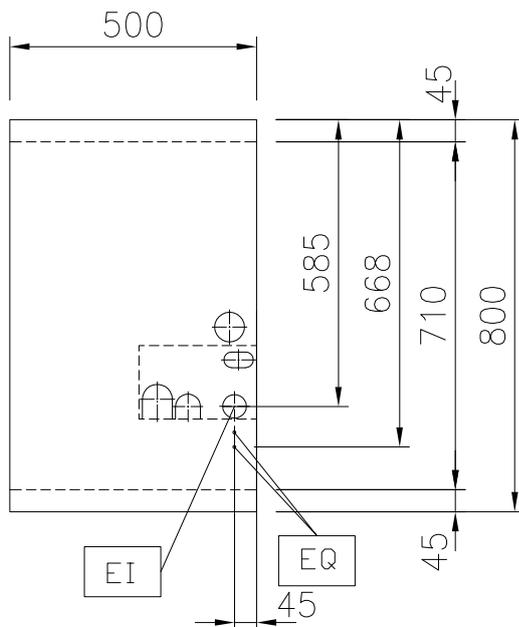


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

588025 (MAIHAAEOAO)

400 V/3N ph/50/60 Hz

Potencia eléctrica max.:

5 kW

Info

Configuración

operativo por un lado;Top

Potencia de las placas posteriores

5 - kW

Dimensiones de las placas traseras

Ø 300

Dimensiones externas, ancho

500 mm

Dimensiones externas, fondo

800 mm

Dimensiones externas, alto

250 mm

Peso neto

15 kg

Sostenibilidad

Consumo actual:

7.5 Amps