

Gamma cottura modulare Tuttapiastra elettrico 4 zone, Ecotop, su vano caldo, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589699 (MCLQEBJ4AO)

Tuttapiastra elettrico 4 zone, Ecotop, su vano caldo , con alzatina posteriore - 1 lato operatore

Descrizione

Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa DIN 18860 2 con 20 mm di bordo salvagoccia e 70 mm di zoccolo. Telgio interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in acciaio inox 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 della varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. Piastra ECOTOP in acciaio dolce di 14 mm di spessore con speciale rivestimento che riduce la dispersione di calore. 4 zone di riscaldamento controllate indipendentemente con 2 sensori elettronici per zona per il controllo della temperatura in superficie e 8 livelli di potenza. Riscaldamento rapido della piastra, sempre pronta all'uso. Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonate per una migliore presa e una facile pulizia. Ampio vano caldo di 1000 mm con 2 porte, costruito secondo la normativa DIN 18860_2 con 70 mm di zoccolo. Possibilità di impostare la temperatura attraverso un termostato all'interno del vano, fino ad un massimo di 110°C. Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/1 Protezione all'acqua IPX5.

Caratteristiche e benefici

- Quattro zone riscaldanti controllate in maniera indipendente.
- Riscaldamento rapido della piastra per essere sempre pronta all'uso.
- 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.
- Zona perimetrale attorno alla piastra arrotondata e di ampia superficie per una più facile pulizia.
- 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.
- Piastra di cottura unita alla base in modo da evitare le infiltrazioni di sporco.
- Due sensori elettronici per zona per controllare la temperatura di superficie e per proteggere piastra dal surriscaldamento.
- 8 livelli di potenza.
- 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.
- Unità costruita secondo secondo le norme DIN 18860_2 con 70 millimetri di zoccolo.
- Temperatura impostabile attraverso un termostato per soddisfare le diverse esigenze di mantenimento. Temperatura massima 110 °C.
- ECOTOP dotato di piastra di cottura in acciaio di 20 mm di spessore per un ottimo accumulo del calore.

Costruzione

- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pano antigocciolamente di 20 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.
- Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/1.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Sostenibilità



 Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

Approvazione:

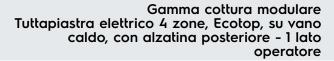




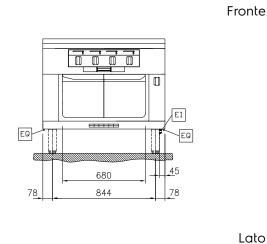
Gamma cottura modulare Tuttapiastra elettrico 4 zone, Ecotop, su vano caldo, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

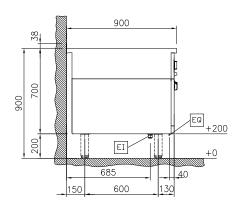
				• P	rannello laterale rinforzato (da	PNC 913269	
	Accessori opzionali	PNC 912499			ıtilizzare solo con il piano di lavoro aterale), 900x700mm, destro		
•	Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	_		(it fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913283	
	Piano porzionatore da 1000 mm	PNC 912528			iltro L= 1000 mm	PNC 913666	
	Piano porzionatore da 1000 mm	PNC 912558			rannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di	PNC 913672	
	Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581		а	rissere utilizzato solo tra instaliazioni di ripparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma		
	Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582		th	nermaline C90) Pannello laterale di copertura a filo, in	PNC 913688	
	Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589		а	acciaio inox (questo pannello deve	1110 713000	_
•	Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590		U	na parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e		
•	Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591		a g	ipparecchiature non appartenenti alla jamma thermaline, che abbiano stesse		
•	Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm	PNC 912636		d	limensioni)		
•	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						
•	Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 1000 mm	PNC 912941					
•	Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1000 mm	PNC 912960					
•	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, 1000x700mm	PNC 913015					
	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 Ripiano per vano armadiato L= 680mm, 1 lato operatore	PNC 913232 PNC 913235					
	Kit ottimizzazione energetico 40A Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro	PNC 913248 PNC 913267					



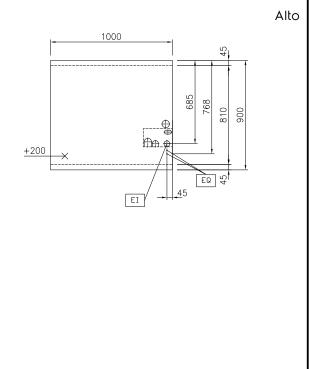








EI = Connessione elettrica EQ = Vite Equipotenziale



Elettrico

Tensione di alimentazione:

589699 (MCLQEBJ4AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata max: 18.3 kW

Informazioni chiave

Su Forno; Funzionante da un

lato

Potenza piastre frontali: 4 - 4 kW Potenza piastre posteriori: 4 - 4 kW

Superficie utilizzabile

tuttapiastra (larghezza): 820 mm

Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):

720 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 1000 mm

Dimensioni esterne,

Configurazione:

900 mm

profondità: Dimensioni esterne, altezza:

700 mm

193 kg

Sostenibilità

Peso netto:

Consumo di corrente: 39.1 Amps