

**Gamma cottura modulare**  
**Piano ad induzione 4 zone, su vano**  
**caldo igiene H2, con alzatina posteriore**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



**588703 (MBIQGBH4AO)**

Piano ad induzione 4 zone,  
su vano caldo - igiene H2,  
con alzatina posteriore - 1  
lato operatore

## Caratteristiche e benefici

- 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.
- 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.
- 9 livelli di potenza.
- 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.

## Costruzione

- Spia di funzionamento per ogni zona.
- 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 vano antigocciolamento di 20 mm di spessore.
- Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/1.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

## Sostenibilità

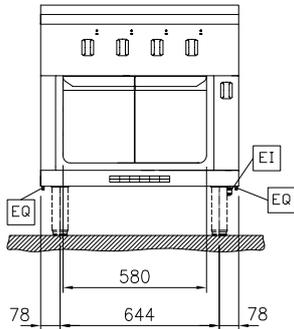
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

## Accessori opzionali

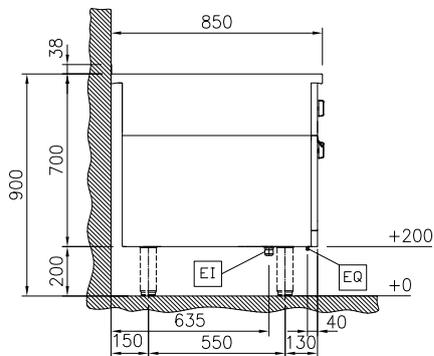
- Raschietto per piani cottura PNC 910601
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm PNC 912498

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

Fronte

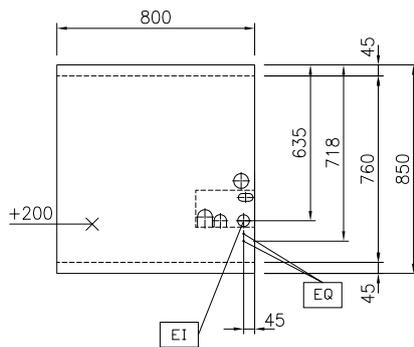


Lato



EI = Connessione elettrica  
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto


**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**
**588703 (MBIQGBH4AO)** 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Watt totali:**

22 kW

**Informazioni chiave**

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>Configurazione:</b>                        | Su Forno; Funzionante da un lato |
| <b>Potenza piastre frontali:</b>              | 5 - 5 kW                         |
| <b>Potenza piastre posteriori:</b>            | 5 - 5 kW                         |
| <b>Dimensioni piastre frontali:</b>           | 320x330 320x330                  |
| <b>Dimensioni piastre posteriori:</b>         | 320x330 320x330                  |
| <b>Dimensioni top induzione (larghezza):</b>  | 800 mm                           |
| <b>Dimensioni top induzione (profondità):</b> | 850 mm                           |
| <b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>         | 800 mm                           |
| <b>Dimensioni esterne, profondità:</b>        | 850 mm                           |
| <b>Dimensioni esterne, altezza:</b>           | 700 mm                           |
| <b>Peso netto:</b>                            | 73 kg                            |

**Sostenibilità**
**Consumo di corrente:** 35.6 Amps