

**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 – Tuttapiastro elettrico  
4 zone, alzatina, 1 lato operatore**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



Gamma cottura modulare

thermaline 90 – Tuttapiastro elettrico 4 zone,  
alzatina, 1 lato operatore**589007 (MCLCABJOAO)** Tuttapiastro elettrico top, 4  
zone, con alzatina  
posteriore - 1 lato 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. Piastra liscia, realizzata in acciaio dolce. 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 antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: top 1 lato operatore, con alzatina.

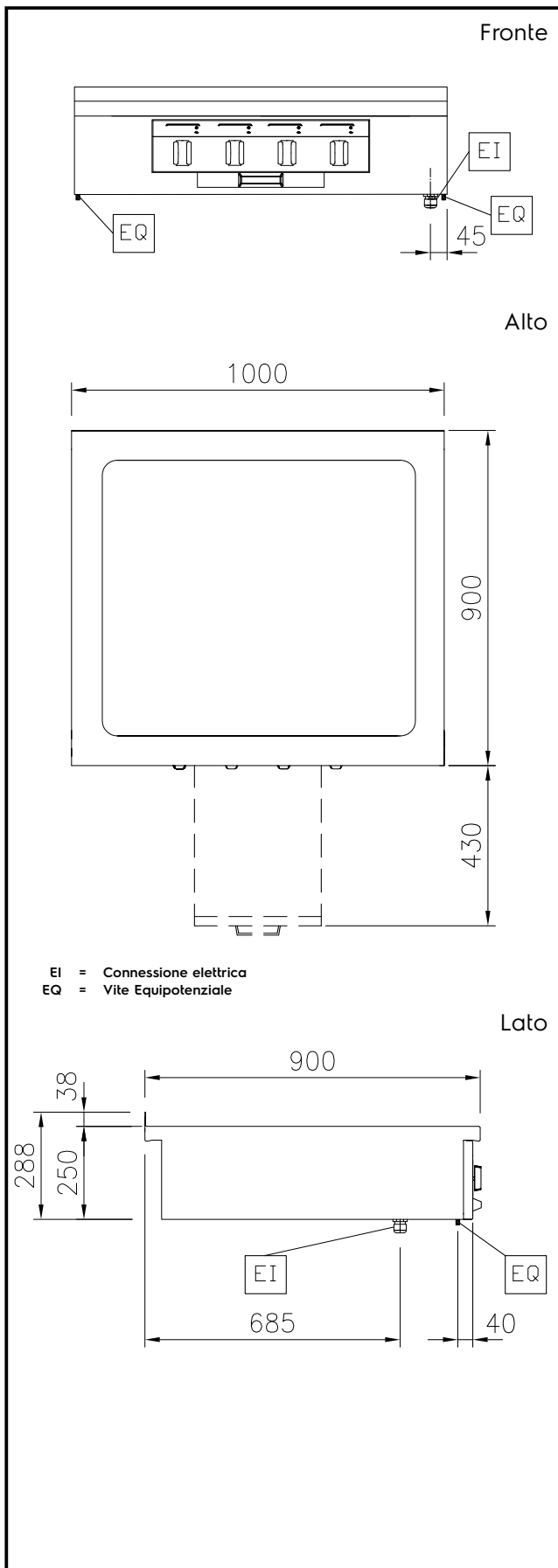
**Caratteristiche e benefici**

- 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.
- 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.
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- 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.
- Quattro zone riscaldanti controllate in maniera indipendente.
- Solid top in acciaio dolce con superficie liscia per una facile pulizia

**Costruzione**

- 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.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304 di 2 e 3 mm di spessore
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860\_2 con pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.

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


**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**
**589007 (MCLCABJOAO)** 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Watt totali:**

16 kW

**Informazioni chiave**
**Potenza piastre frontali:** 4 - 4 kW

**Potenza piastre posteriori:** 4 - 4 kW

**Superficie utilizzabile  
tuttapiastro (larghezza):** 820 mm

**Superficie utilizzabile  
tuttapiastro (profondità):** 720 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 250 mm

**Dimensioni esterne,  
larghezza:** 1000 mm

**Dimensioni esterne,  
profondità:** 900 mm

**Peso netto:** 160 kg

**Accessori opzionali**

- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
- Piano porzionatore da 1000 mm PNC 912528
- Piano porzionatore da 1000 mm PNC 912558
- 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
- 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 posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 1000x800mm PNC 913028
- 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 (12mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm PNC 913208
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), 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 690 al metro) PNC 913226
- - NOT TRANSLATED - PNC 913232
- - NOT TRANSLATED - PNC 913624
- - NOT TRANSLATED - PNC 913636
- - NOT TRANSLATED - PNC 913637
- - NOT TRANSLATED - PNC 913638
- - NOT TRANSLATED - PNC 913639
- - NOT TRANSLATED - PNC 913640
- - NOT TRANSLATED - PNC 913654