

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Induzione 4 zone ampia
superficie su base calda, passante,
profilo standard**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Gamma cottura modulare

thermaline 90 - Induzione 4 zone ampia
superficie su base calda, passante, profilo
standard

589370 (MCJDFCJ4AO)

Piano ad induzione ampia
superficie su vano caldo -
igiene H2, 4 zone - 2 lati
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. 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. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 2 lati operatore, su vano caldo, igiene H2.

Caratteristiche e benefici

- 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.
- 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.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- 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 à la carte.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.

Costruzione

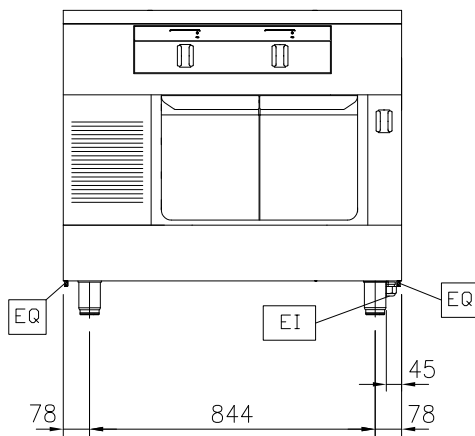
- Spia di funzionamento per ogni zona.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304 di 2 e 3 mm di spessore

Approvazione: _____

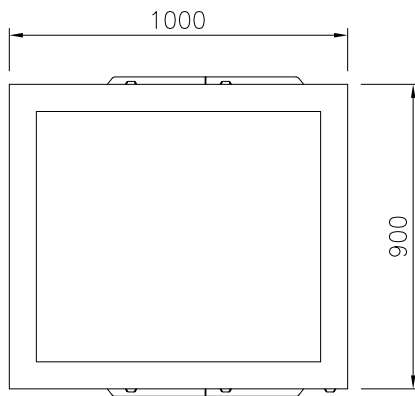
Accessori opzionali

- | | | | |
|--|-------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| • Raschietto per piani di cottura | PNC 910601 <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913259 <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm | PNC 912502 <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913277 <input type="checkbox"/> |
| • Pannello laterale in acciaio inox (12 mm), installazione a isola, 900x800mm | PNC 912511 <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913278 <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 1000 mm | PNC 912528 <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913282 <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 1000 mm | PNC 912558 <input type="checkbox"/> | | |
| • Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm | PNC 912581 <input type="checkbox"/> | | |
| • Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm | PNC 912582 <input type="checkbox"/> | | |
| • Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm | PNC 912589 <input type="checkbox"/> | | |
| • Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm | PNC 912590 <input type="checkbox"/> | | |
| • Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm | PNC 912591 <input type="checkbox"/> | | |
| • Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm | PNC 912600 <input type="checkbox"/> | | |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm | PNC 912621 <input type="checkbox"/> | | |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm | PNC 912627 <input type="checkbox"/> | | |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1000 mm | PNC 912922 <input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di connessione tra unità, lato destro | PNC 912975 <input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro | PNC 912976 <input type="checkbox"/> | | |
| • Pannello laterale in acciaio inox, a filo, installazione a isola, 900x800mm | PNC 913088 <input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm | PNC 913111 <input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm | PNC 913112 <input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato sinistro 900 mm | PNC 913202 <input type="checkbox"/> | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato destro 900 mm | PNC 913203 <input type="checkbox"/> | | |
| • Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, installazione schiena contro schiena | PNC 913220 <input type="checkbox"/> | | |
| • Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione schiena contro schiena | PNC 913221 <input type="checkbox"/> | | |
| • Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione schiena contro schiena | PNC 913224 <input type="checkbox"/> | | |
| • Pannello laterale in acciaio inox destro (12 mm), installazione schiena contro schiena | PNC 913225 <input type="checkbox"/> | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913232 <input type="checkbox"/> | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913237 <input type="checkbox"/> | | |
| • KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MM SX | PNC 913251 <input type="checkbox"/> | | |
| • KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MM DX | PNC 913252 <input type="checkbox"/> | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913255 <input type="checkbox"/> | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913256 <input type="checkbox"/> | | |

Fronte

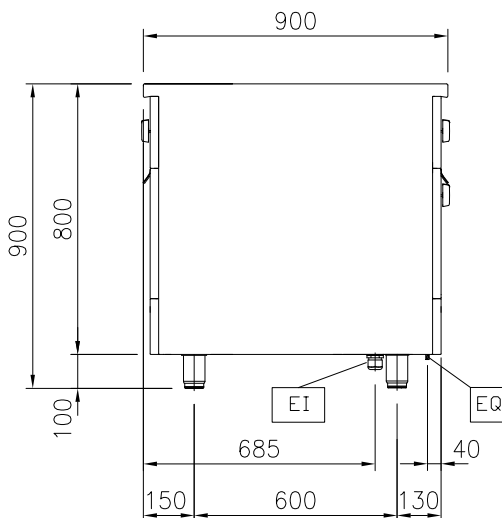


Alto



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:

589370 (MCJDFCJ4AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

30 kW

Informazioni chiave

Potenza piastre frontali: 7 - 7 kW

Potenza piastre posteriori: 7 - 7 kW

Dimensioni piastre frontali: 420x370 420x370

Dimensioni piastre posteriori: 420x370 420x370

Dimensioni esterne, altezza: 800 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 1000 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Dimensioni vano (larghezza):

Dimensioni vano (altezza):

Dimensioni vano (profondità): 0 mm

Peso netto: 136 kg