Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



588698 (MBI1GBH4AO) Piano ad induzione 4 zone, su vano caldo, 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. Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore. 9 livelli di potenza con rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura e bassa 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 incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Ampio vano caldo da 800 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: temperatura massima 110°C. Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/1. Protezione all'acqua IPX5.

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 pano antigocciolamente 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)

Approvazione:

Accessori opzionali

• Raschietto per piani cottura	PNC 910601	❑
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm	PNC 912498	❑
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912526	❑
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912556	❑
• Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579	❑
• Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588	❑
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm	PNC 912634	❑
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm	PNC 912659	❑
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm	PNC 912662	❑
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 800 mm	PNC 912882	❑
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm	PNC 913003	❑
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm	PNC 913004	❑
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm	PNC 913013	❑
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913115	❑
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913116	❑
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913206	❑
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913207	❑
• Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)	PNC 913226	❑
• Profilo, profondità=850 mm	PNC 913231	❑
• Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 1 lato operatore	PNC 913234	❑

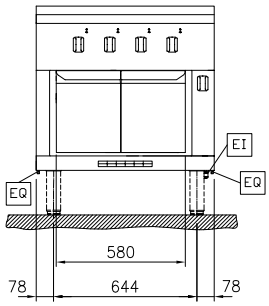
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

• Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913261	❑
• Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913262	❑
• Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913281	❑
• Filtro L= 800 mm	PNC 913665	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	❑
• Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	PNC 913686	❑

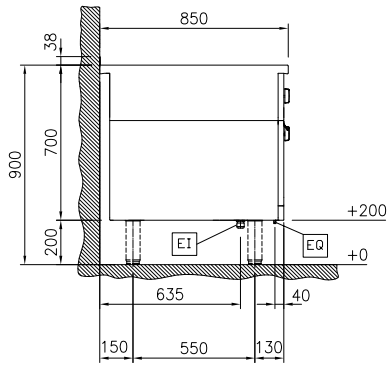
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

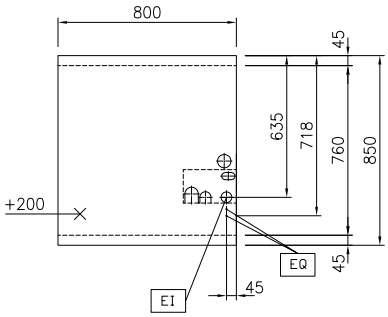


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	22 kW

Informazioni chiave

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

Sostenibilità

Consumo di corrente:	35.6 Amps

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso