Electrolux PROFESSIONAL

# Gamma cottura modulare
# Piano ad induzione 4 zone, su forno elettrico statico - 1 lato operatore

**ARTICOLO N°** _____

**MODELLO N°** _____

**NOME** _____

**SIS #** _____

**AIA #** _____



**589665 (MCIMEAJ8AO)** Piano ad induzione 4 zone, su forno elettrico statico - 1 lato operatore

## Descrizione

**Articolo N°** _____

Unità costruita secondo la normativa 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 per rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura e bassa dispersione del calore in cucina. Base forno elettrico statico con porta del forno di 40 mm di spessore e piastre in acciaio smaltato rigato. Costruito secondo la normativa DIN 18860_2 in AISI 304 (in 1.4301). Camera con 2 livelli di guide per contenere teglie GN 2/1. Temperatura forno fino a 300 °C, controllo manuale dell' umidità nella camera di cottura e sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura. L'elemento riscaldante superiore del forno può essere utilizzato anche per grigliare. 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 incastonato per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5.

**Approvazione:** _____

## 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.
- 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.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.
- Camera con 2 livelli di guide per contenere teglie e piastre in acciaio smaltato rigato GN 2/1.
- L'elemento riscaldante superiore del forno può essere utilizzato anche per grigliare.
- Controllo manuale dell' umidità nella camera di cottura.
- Sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura.
- Temperatura forno fino a 300 °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.

- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

## Sostenibilità

- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

## Accessori inclusi

| | |
|---|---|
| • 1 x Griglia GN 2/1 per forni | PNC 910652 |

## Accessori opzionali

| | | |
|---|---|---|
| • Raschietto per piani cottura | PNC 910601 | ❑ |
| • Teglia GN 2/1 per forni | PNC 910651 | ❑ |
| • Piastra acciaio GN 2/1 per piastra refrattaria | PNC 910655 | ❑ |
| • Piastra in refrattario GN 2/1 per forni | PNC 910656 | ❑ |
| • Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm | PNC 912502 | ❑ |
| • Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm | PNC 912512 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm | PNC 912636 | ❑ |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm | PNC 912657 | ❑ |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm | PNC 912663 | ❑ |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1000 mm | PNC 912960 | ❑ |
| • Kit profilo di connessione tra unità, lato destro | PNC 912975 | ❑ |
| • Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro | PNC 912976 | ❑ |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm | PNC 913111 | ❑ |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm | PNC 913112 | ❑ |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm | PNC 913202 | ❑ |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm | PNC 913203 | ❑ |
| • Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena | PNC 913222 | ❑ |



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

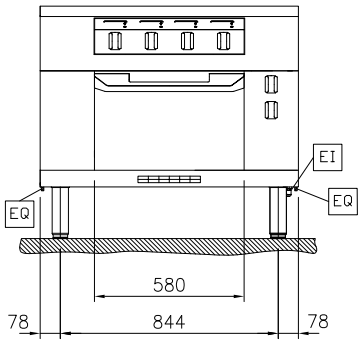
| | | |
|---|---|---|
| • Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena | PNC 913223 | ❑ |
| • Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 2000 mm) | PNC 913227 | ❑ |
| • Profilo profondità: 900mm | PNC 913232 | ❑ |
| • Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro | PNC 913251 | ❑ |
| • Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro | PNC 913252 | ❑ |
| • Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro | PNC 913255 | ❑ |
| • Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro | PNC 913256 | ❑ |
| • Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm | PNC 913260 | ❑ |
| • Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro | PNC 913275 | ❑ |
| • Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro | PNC 913276 | ❑ |
| • Filtro L= 1000 mm | PNC 913666 | ❑ |
| • Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90) | PNC 913672 | ❑ |
| • 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 913688 | ❑ |



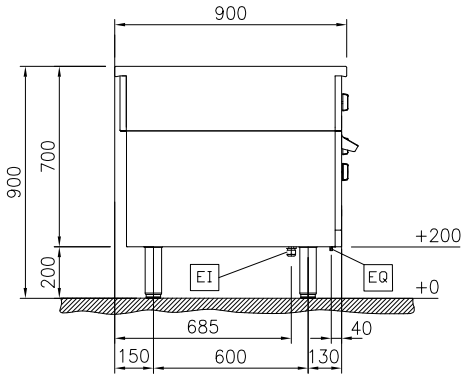
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

# Gamma cottura modulare
# Piano ad induzione 4 zone, su forno elettrico statico - 1 lato operatore

Fronte

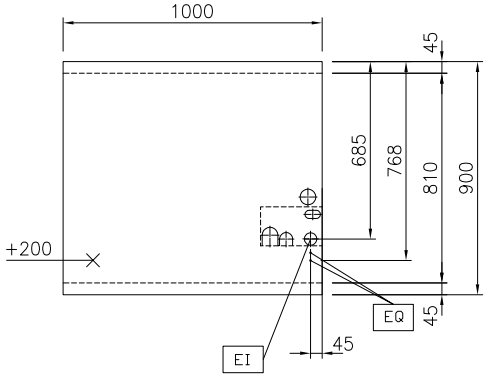



Lato




**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 forno elettrico statico - 1 lato operatore

## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| **Watt totali:** | 25 kW |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 1000 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 900 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 700 mm |
| **Peso netto:** | 197 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):** | 1000 mm |
| **Dimensioni top induzione (profondità):** | 900 mm |

## Sostenibilità

| | |
|---|---|
| **Consumo di corrente:** | 39.7 Amps |



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