

**Gamma cottura modulare**  
**Tuttapiastro elettrico 4 zone, Ecotop, su**  
**vano caldo, con alzatina posteriore - 1**  
**lato operatore**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**589705 (MCLQFBJ4AO)**Tuttapiastro elettrico 4 zone,  
Ecotop, su vano caldo, con  
alzatina posteriore - 1 lato  
operatore

## Descrizione

### Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa DIN 18860\_2 con 20 mm di bordo salvagoccia e 70 mm di zoccolo. Telaio interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in acciaio inox 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 ECOTOP in acciaio dolce di 14 mm di spessore con speciale rivestimento che riduce la dispersione di calore. 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 incastonato per una migliore presa e una facile pulizia. Ampio vano caldo di 1000 mm con 2 porte, costruito secondo la normativa DIN 18860\_2 con 70 mm di zoccolo. Possibilità di impostare con un termostato la temperatura all'interno del vano, fino ad un massimo di 110°C. Stoccaggio dimensionato per contenitori GNI/1. Protezione all'acqua IPX5.

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

## Caratteristiche e benefici

- Quattro zone riscaldanti controllate in maniera indipendente.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Temperatura impostabile attraverso un termostato per soddisfare le diverse esigenze di mantenimento. Temperatura massima 110 °C.
- ECOTOP dotato di piastra di cottura in acciaio di 20 mm di spessore per un ottimo accumulo del calore.

## Costruzione

- 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 pannello antigocciolamento 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.
- Stoccaggio dimensionato per contenitori GNI/1.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

## Sostenibilità

- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.



**Accessori opzionali**

• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 1000 mm	PNC 912528	<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 contro parete, 900mm	PNC 912624	<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 contro parete, 1000 mm	PNC 912903	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro	PNC 912981	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro	PNC 912982	<input type="checkbox"/>
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 1000x800mm	PNC 913028	<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913102	<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913106	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm	PNC 913117	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913118	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm	PNC 913208	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913209	<input type="checkbox"/>
• 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	<input type="checkbox"/>
• Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	<input type="checkbox"/>
• Ripiano per vano armadiato L= 680mm, 1 lato operatore	PNC 913235	<input type="checkbox"/>
• Kit ottimizzazione energetico 40A	PNC 913248	<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913268	<input type="checkbox"/>

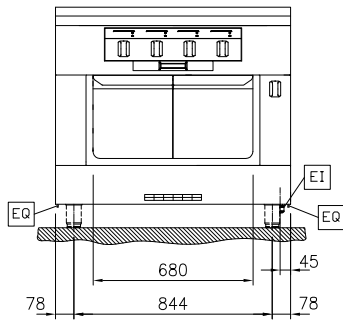
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro PNC 913270
- Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore PNC 913283
- Filtro L= 1000 mm PNC 913666
- Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90) PNC 913673
- - NOT TRANSLATED - PNC 913677
- 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 913689



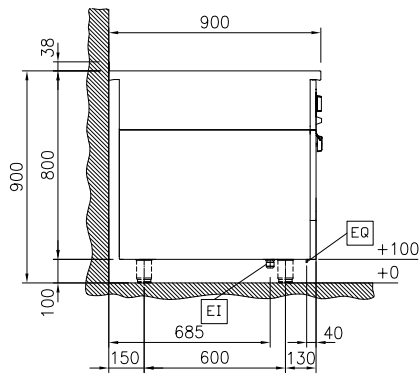
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare**  
**Tuttapiastro elettrico 4 zone, Ecotop, su vano**  
**caldo, con alzatina posteriore - 1 lato**  
**operatore**

Fronte

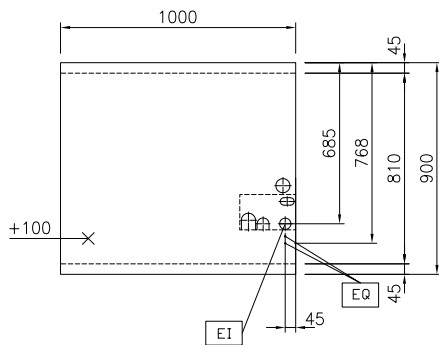


Lato



EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



**Gamma cottura modulare**  
**Tuttapiastro elettrico 4 zone, Ecotop, su vano caldo, con alzatina**  
**posteriore - 1 lato operatore**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

**Elettrico**

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Potenza installata max: 18.3 kW

**Informazioni chiave**

Temperatura MIN: 100 °C  
Temperatura MAX: 450 °C  
Dimensioni esterne,  
larghezza: 1000 mm  
Dimensioni esterne,  
profondità: 900 mm  
Dimensioni esterne,  
altezza: 800 mm  
Peso netto: 193 kg  
Configurazione: Su Forno; Funzionante da  
un lato  
Potenza piastre frontali: 4 - 4 kW  
Potenza piastre posteriori: 4 - 4 kW  
Superficie utilizzabile  
tuttapiastro (larghezza): 820 mm  
Superficie utilizzabile  
tuttapiastro (profondità): 720 mm

**Sostenibilità**

Consumo di corrente: 39.1 Amps