

Gamma cottura modulare
Piano ad induzione, 4 zone, su forno
statico passante - 2 lati operatore

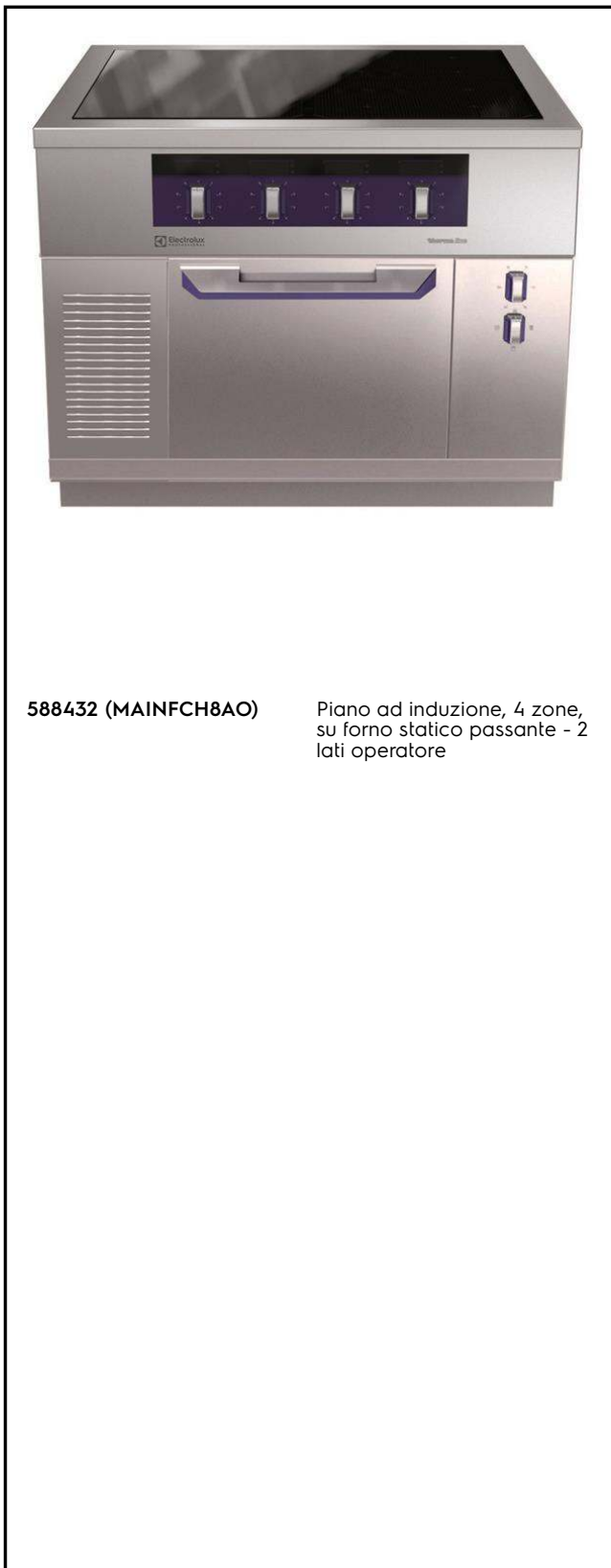
ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**588432 (MAINFCH8AO)**Piano ad induzione, 4 zone,
su forno statico passante - 2
lati operatore

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.
- Termostato con range di temperatura fino a 300°C.
- 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

Approvazione: _____

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.
- 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 di connessione 800 mm PNC 912500
- Pannello laterale in acciaio inox (12 mm), installazione a isola, 800x800mm PNC 912508
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912526
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912556
- Piano di lavoro ribaltabile 300x800mm PNC 912577
- Piano di lavoro ribaltabile 400x800mm PNC 912578
- Piano di lavoro laterale fisso 200x800mm PNC 912583
- Piano di lavoro laterale fisso 300x800mm PNC 912584
- Piano di lavoro laterale fisso 400x800mm PNC 912585
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm PNC 912598
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 800mm PNC 912619
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 800 mm PNC 912825
- Kit profilo di connessione PNC 912971
- - NOT TRANSLATED - PNC 912972
- Kit di chiusura fine blocco, sinistro, 800 mm PNC 913109
- Kit di chiusura fine blocco, destro 800 mm PNC 913110
- Pannello posteriore in acciaio inox, per vani e unità, 1 lato operatore, 800x550mm PNC 913182
- Kit profilo di chiusura blocco, 12,5 mm, lato sinistro PNC 913200
- Kit profilo di chiusura blocco 12,5 mm, lato destro PNC 913201

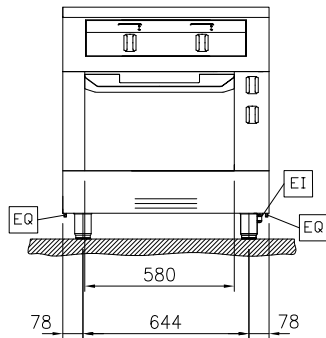
- Diametro profilo=800 mm PNC 913230
- - NOT TRANSLATED - PNC 913257
- Filtro L= 800 mm PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - PNC 913669
- - NOT TRANSLATED - PNC 913677
- - NOT TRANSLATED - PNC 913685



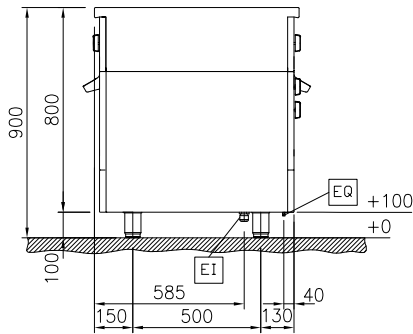
Electrolux
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare
Piano ad induzione, 4 zone, su forno
statico passante - 2 lati operatore**

Fronte

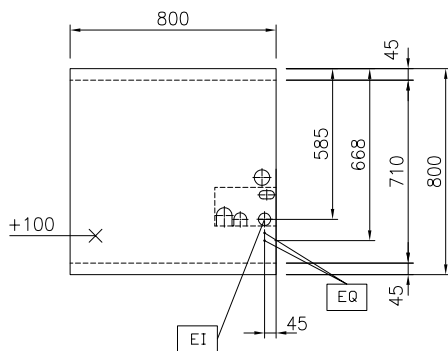


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



**Gamma cottura modulare
Piano ad induzione, 4 zone, su forno statico passante - 2 lati operatore**

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



Electrolux
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare
Piano ad induzione, 4 zone, su forno
statico passante - 2 lati operatore**

Elettrico

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

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,
larghezza: 800 mm
Dimensioni esterne,
profondità: 800 mm
Dimensioni esterne,
altezza: 800 mm
Peso netto: 125 kg
Configurazione: On Oven,Both-Sides
Operated
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): 800 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 39.7 Amps



**Gamma cottura modulare
Piano ad induzione, 4 zone, su forno statico passante - 2 lati operatore**
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.10.28